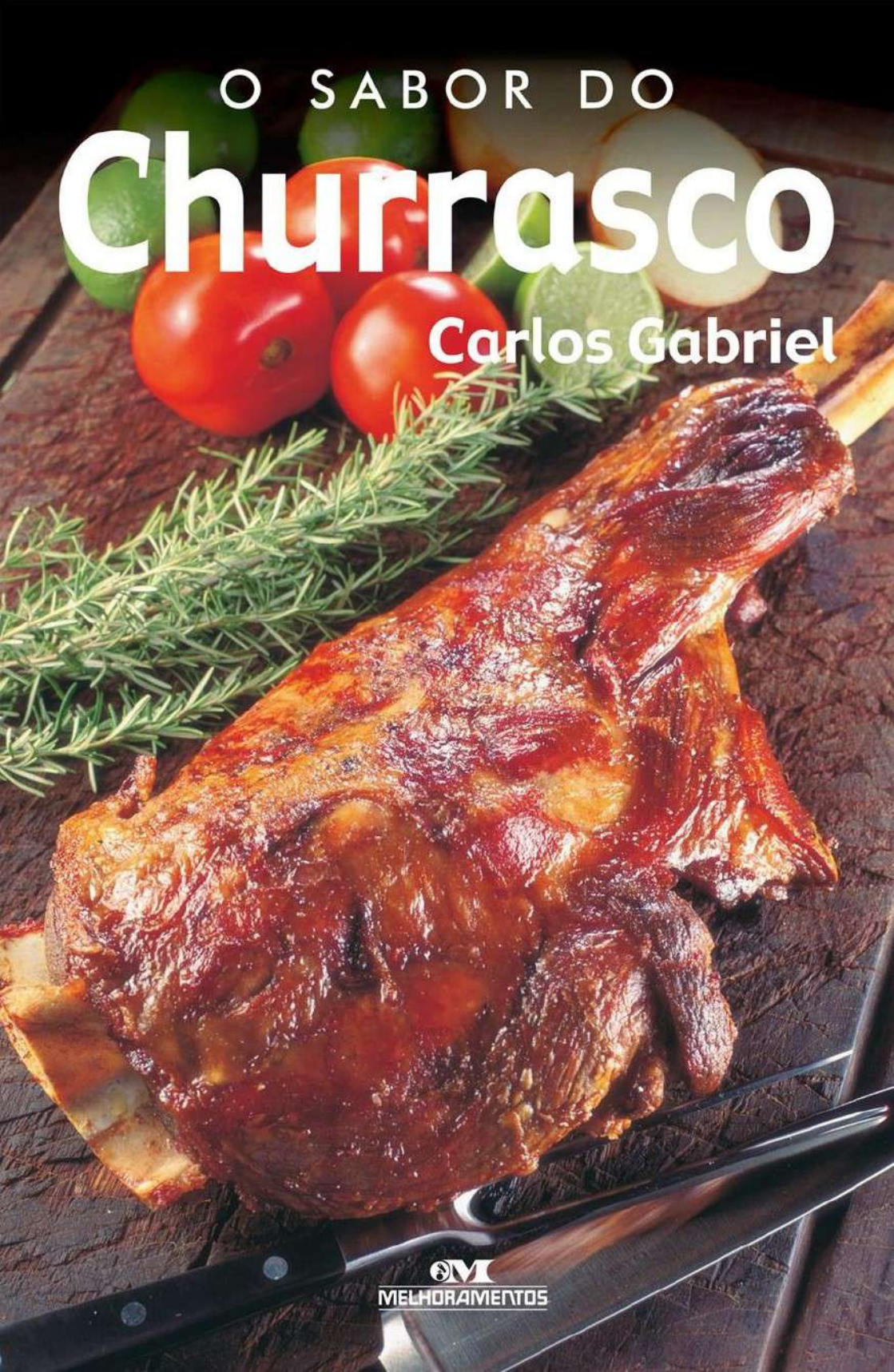
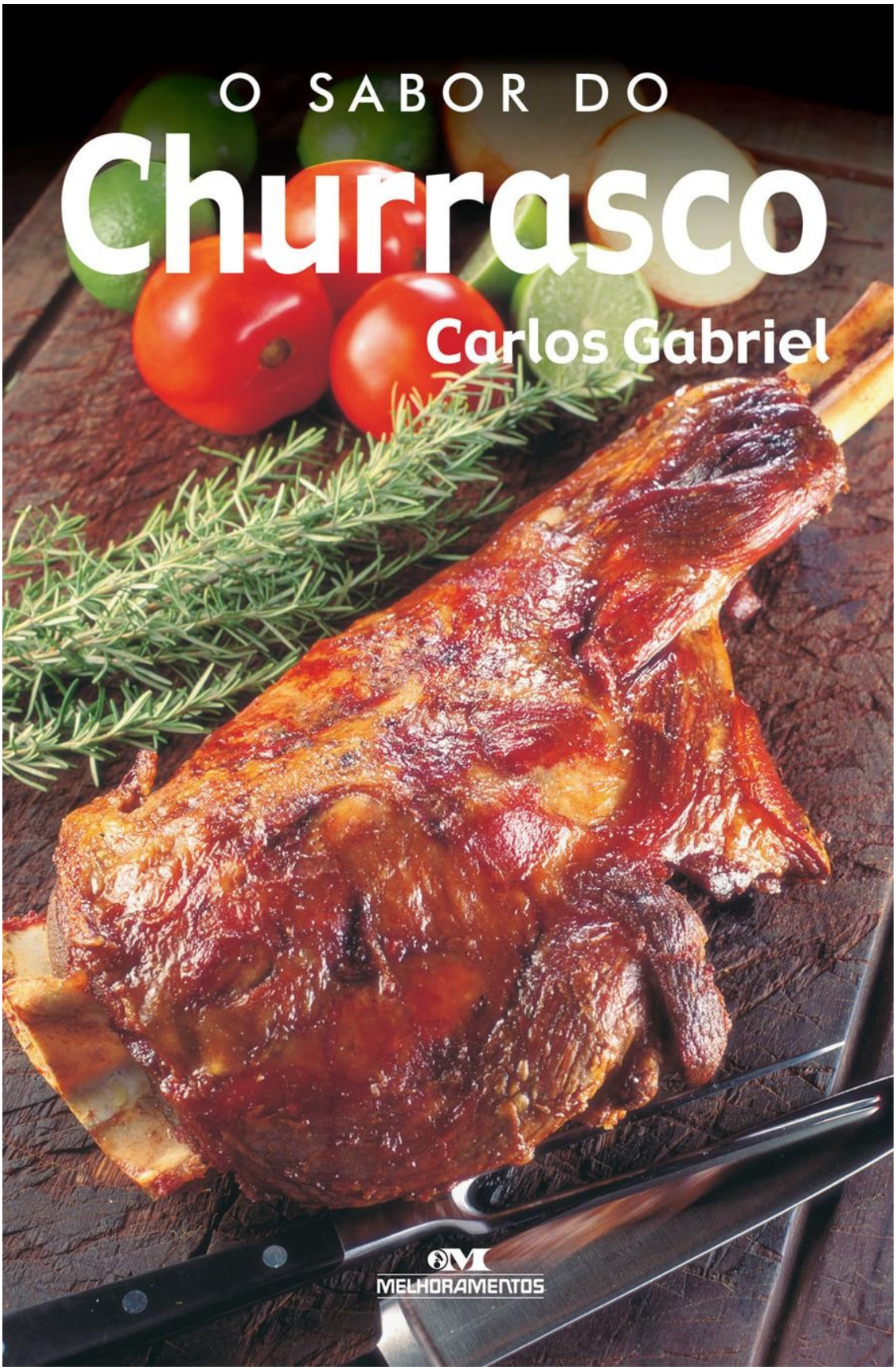
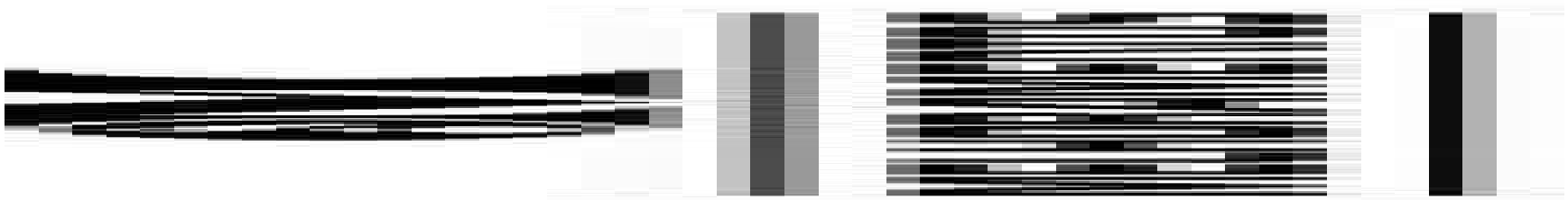

O SABOR DO
Churrasco
Carlos Gabriel
MELHORAMENTOS


O SABOR DO
Churrasco
Carlos Gabriel
MELHORAMENTOS

O SABOR DO CHURRASCO

Carlos Gabriel



Agradecimentos

Agradeço à minha esposa, Márcia, aos meus filhos Thereza Christina, Adriano, Veridiana,Chantal, Chloe, Joy Marie e Victor, aos amigos e familiares pelo apoio e incentivo.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO

INTRODUÇÃO

Escolhendo a churrasqueira

Tipos de grelha

Acendimento do braseiro

Dicas de segurança

Utensílios e acessórios

O boi

Tipos de carne

O sabor do churrasco

O ponto certo

Modos de temperar

TIRA-GOSTOS DE CHURRASQUEIRA

Costelinha de porco

Linguiça toscana

Asas de frango

Coração de frango

Muçarela

Provoleta

CARNES

Baby-beef

Alcatra

Bife de chorizo

Chuleta

Contrafilé à punta

Bife de tira

Fraldinha

Maminha

Capa de filé

Entrecôte

Espetinho de alcatra

Medalhões de filé-mignon com bacon

Costela no fogo de chão

Costela em pedaços no espeto

Costela no bafo

Costela ponta de agulha

Picanha

Assado de tira

T-Bone steak

Bife ancho (noix)

Cupim

Pernil de cordeiro

Lombo de porco

Lombo com parmesão

Galeto desossado

Galeto à moda do Carlão

Pintado na brasa

Cafta no espeto

MOLHOS

Vinagrete

Cebolete

ACOMPANHAMENTOS

Arroz da Casa do Churrasqueiro

Arroz de carreteiro

Batata estufada

Berinjela grelhada

Salada Juliana

Farofa da Casa do Churrasqueiro

Farofa de pinhão

ÍNDICE DE RECEITAS

BIOGRAFIA

CRÉDITOS

APRESENTAÇÃO

O churrasco – além de nos dar o prazer gastronômico – é um estado de espírito, fazendo parte dos usos e costumes de nossa gente. Por estar presente em todas as camadas sociais, nele encontramos nossa identidade, nossa maneira de ser e receber os amigos de uma forma alegre e acolhedora.

Nas páginas deste livro, você encontrará referência ao procedimento correto para acender o braseiro; aos equipamentos do churrasqueiro; às partes do boi; ao ponto certo de cozimento para cada tipo de carne; aos temperos, aos molhos e às marinadas para variar o sabor; à escolha dos cortes e ao preparo das carnes, além dos tira-gostos e dos acompanhamentos para complementar a refeição.

Com a edição deste livro, espero ter contribuído para a divulgação e o aprimoramento do churrasco, mundialmente reconhecido como uma comida típica brasileira.

Um prato originariamente rústico, mas que, com um toque de qualidade na escolha das carnes e no preparo, pode se tornar uma verdadeira iguaria.

Carlos Gabriel

INTRODUÇÃO

O churrasco atravessou os tempos e chegou até nós sem grandes modificações. Uma pequena história, verdadeira ou não, relata o seu surgimento. Numa manhã perdida no tempo, um homem deixou sua caverna e saiu para caçar. Teve sorte, pois não precisou ir muito longe para conseguir matar um animal. Sua fome era grande, e ali mesmo ele o descarnou e comeu.

Distraidamente, jogou parte da carne para o lado, deixando-a cair justamente sobre um braseiro ainda fumegante, talvez resultado de um incêndio natural. Bastou a fumaça com aquele cheirinho delicioso começar a se espalhar para despertar a atenção não só do caçador, mas também dos habitantes das cavernas vizinhas. De repente, estavam todos ali, experimentando aquela carne tão saborosa. Logo aprimoraram a descoberta, enfiando a carne num galho seco de árvore e apoiando-o em duas forquilhas sobre o braseiro. E assim nasceu o churrasco.

Embora hoje o churrasco tenha se sofisticado com mil artifícios, é em sua forma natural que ele mais agrada ao paladar. Se acrescentarmos a uma carne assada na brasa apenas sal grosso, podemos sentir todo o seu sabor e distinguir exatamente o que estamos comendo – picanha, fraldinha ou outra carne qualquer...

Mas isso não quer dizer que não se possa variar nos temperos. Há muitos tipos de marinada, temperos para pincelar a carne enquanto assa ou molhos para acompanhá-la, além do arroz, das farofas, das saladas... Isso sem falar no que vem antes: os tira-gostos, assados ou não.

O churrasco não é apenas uma refeição. É uma excelente oportunidade para reunir pessoas e fazer amigos. A própria organização do churrasco foge aos padrões da preparação de uma refeição comum. A descontração com a ida ao açougue para a escolha das carnes, a cumplicidade entre churrasqueiro e açougueiro. Geralmente, o bom churrasqueiro compra sempre no mesmo açougue, criando com seu dono um vínculo de amizade que garante produtos de qualidade.

Como uma peça musical, o churrasco tem sua sequência e deve ser bem orquestrado, começando pela formação do braseiro, seguindo-se a ordem de colocação das carnes para assar, o momento certo de virar os espetos, a hora de servir as pessoas que gostam de carne malpassada ou não e a manutenção do braseiro na temperatura ideal. Tudo isso exige o máximo de atenção do maestro.

Aqueles que já praticam essa arte vão encontrar neste livro sugestões que certamente tornarão seus churrascos ainda melhores e mais variados. E aqueles que querem se iniciar nessa prática vão achar aqui tudo o que precisam saber para fazer um bom churrasco.

ESCOLHENDO A CHURRASQUEIRA

Mais do que a aparência, o importante quando se pensa em construir uma churrasqueira é sua localização. Como o churrasco é uma refeição de longa duração, que reúne muitas pessoas e geralmente é preparado pelo anfitrião, a churrasqueira deve estar localizada num recanto agradável e confortável da casa, onde todos possam ficar juntos. Para a construção de uma churrasqueira, deve-se escolher um local fresco, de preferência coberto. O ideal é que haja ao lado uma bancada de trabalho e uma pia com água corrente.

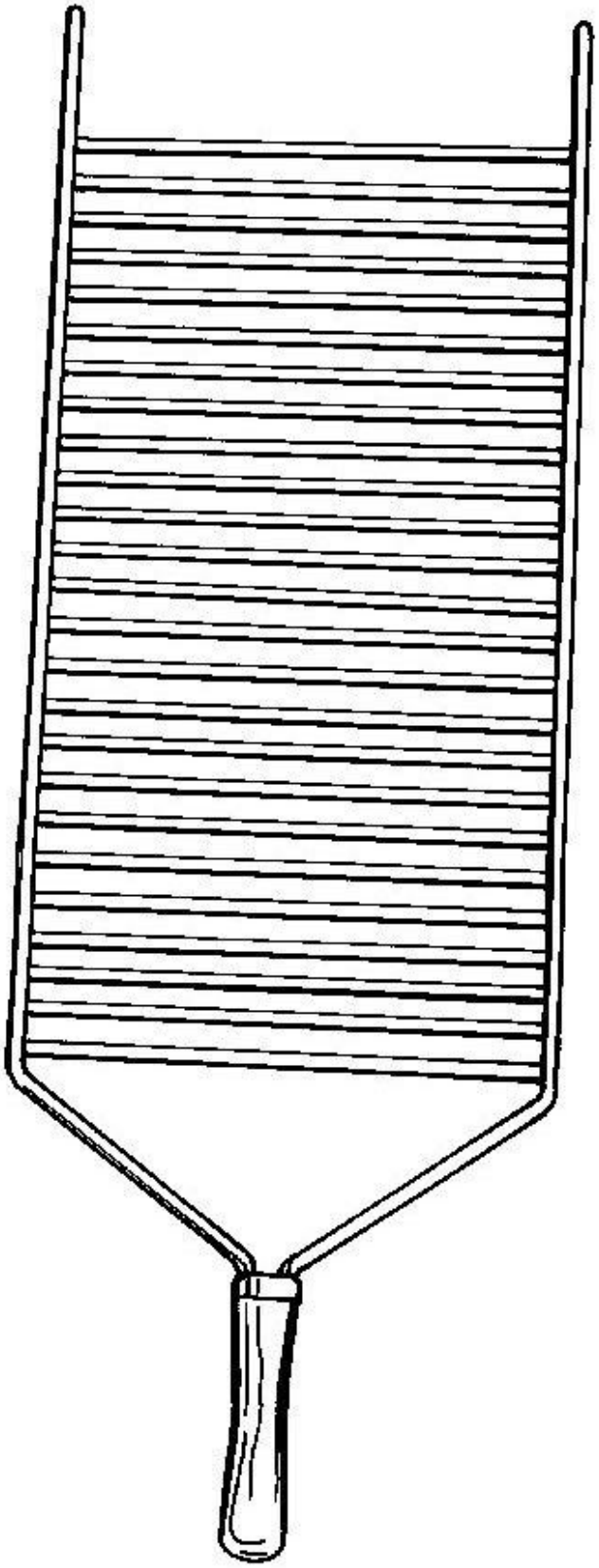
Na sua construção podem-se utilizar blocos de pedra ou tijolos aparentes, que devem ser especiais para evitar ressecamento e rachaduras.

É recomendável que esse trabalho seja executado por pessoas especializadas, pois há inúmeros detalhes técnicos que precisam ser observados na construção de uma churrasqueira. Se não dispuser de espaço para construir uma churrasqueira de alvenaria, como num apartamento, por exemplo, escolha uma churrasqueira elétrica que seja adequada às condições existentes. Nesse caso, uma peça simples, apenas para grelhar, pode ser satisfatória. No entanto, para fazer todos os tipos de churrasco, é essencial contar com uma churrasqueira completa.

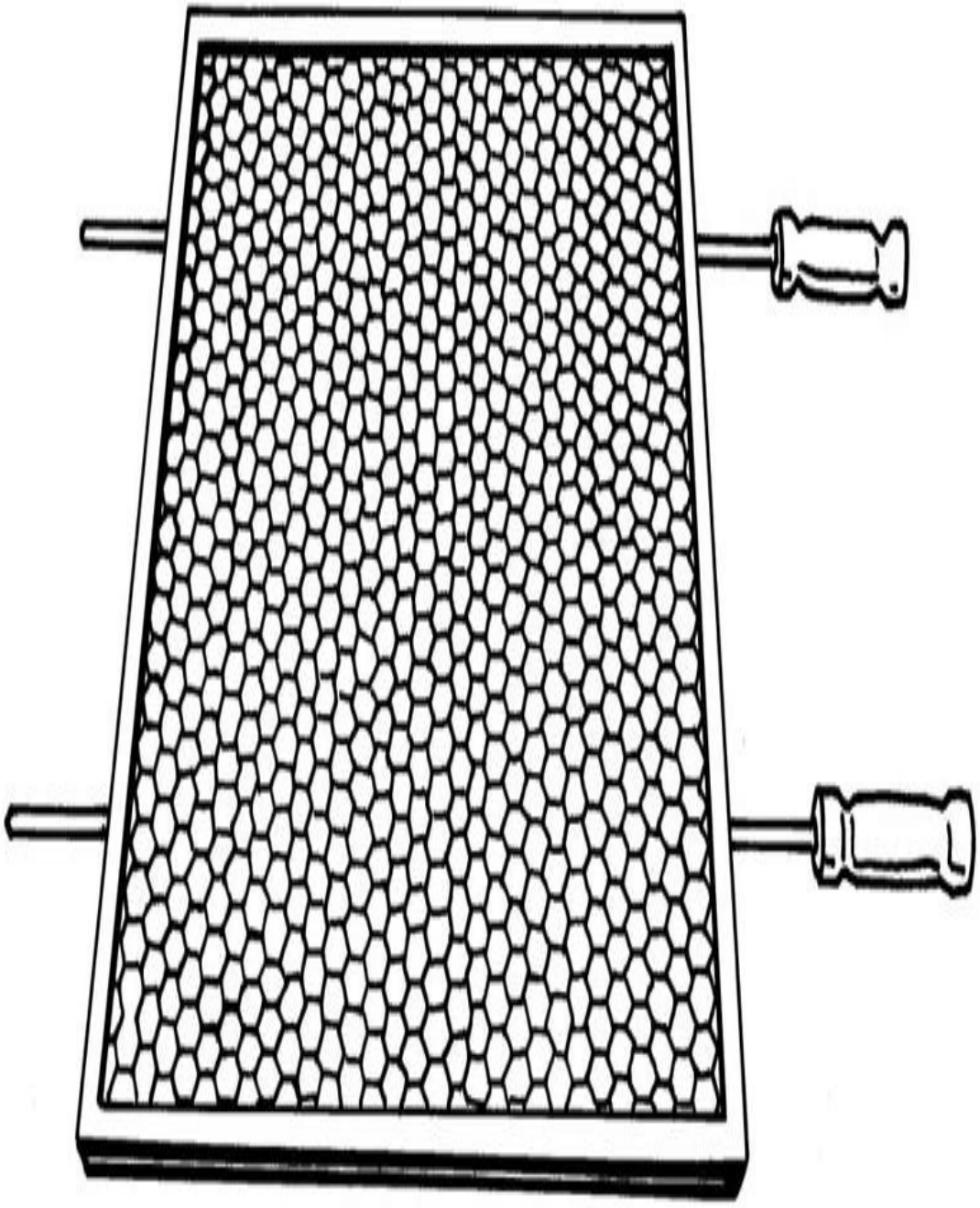
A seguir, veja alguns modelos de grelha. Recomenda-se que a distância entre o fundo da churrasqueira, onde vai o carvão, e a grelha seja de 15 cm.

TIPOS DE GRELHA

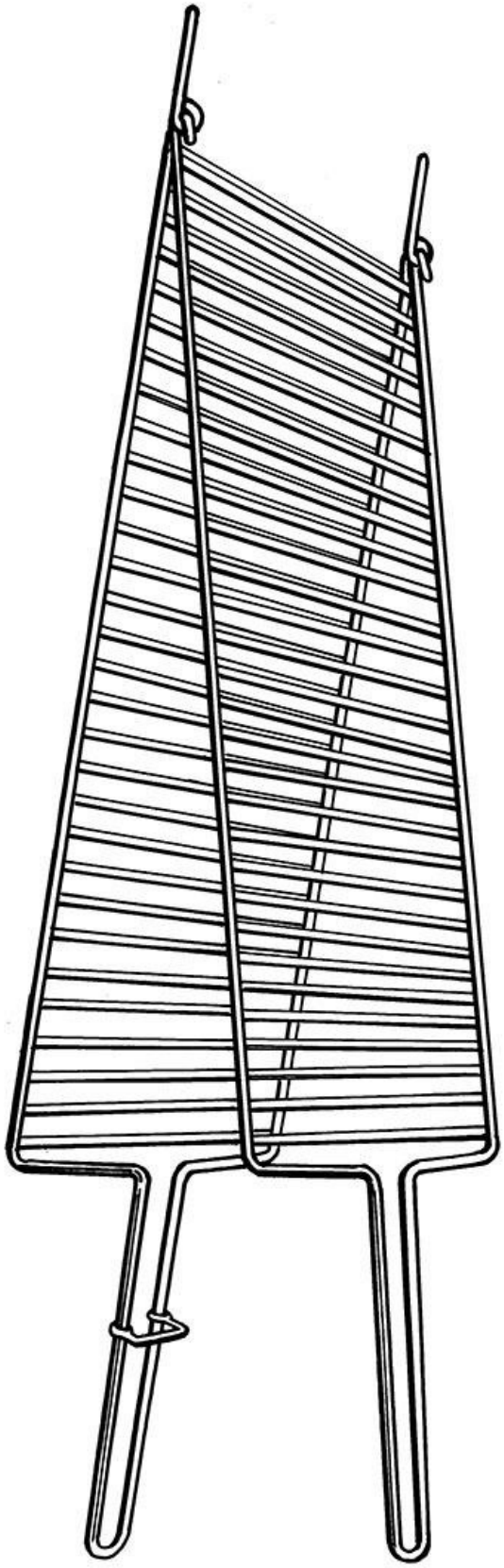
GRELHA PLANA



GRELHA COM TELA DE INOX



GRELHA DOBRÁVEL



ACENDIMENTO PELO SISTEMA TRADICIONAL


Álcool
Etílico hidratado
NBR 5991





ACENDIMENTO PELO SISTEMA VULCÃO


i16
Apartamentos
vendem-se
LOPES
HIGIENÓPOLIS
SUMARÉ
PARAISO
ZONA OESTE
São Paulo
i15
Apartamentos
vendem-se
1 DORMITÓRIO
PINHEIROS
PACAEMBU NOBRE
V. MADALENA
JD.PAULISTA
MOEMA
GUIZZO/PACAEMBU
262.7244





ACENDIMENTO DO BRASEIRO

É muito importante, na formação do braseiro, utilizar apenas carvão de boa qualidade, bem seco e em pedaços grandes, pois os pequenos ficam mais compactados, impedindo a circulação do ar; além disso, produzem mais cinza.

Acenda o carvão uma hora e meia a duas horas (ou até mais, dependendo da temperatura e da umidade do ar) antes de começar a servir os tira-gostos e a preparar o churrasco propriamente dito. Assim, haverá tempo suficiente para a queima do carvão, a formação das brasas e o aquecimento da churrasqueira e da grelha.

É muito simples acender o carvão. Existem três métodos mais utilizados:

1. Acendedor de churrasqueira – encontrado em lojas especializadas.

2. Acendimento tradicional

a) Embeba em álcool um pedaço de pão, de preferência amanhecido;

b) coloque-o dentro de um pequeno monte de carvão e cubra-o com mais carvão;

c) jogue um pouco mais de álcool sobre esse monte e depois ponha fogo.

3. Acendimento pelo sistema vulcão

a) Enrole em volta de um objeto cilíndrico (uma lata, um pote de vidro, uma garrafa...) várias tiras de papel (jornal ou da própria embalagem do carvão vazia), tomando o cuidado de não fechar a parte superior ou a inferior do objeto;

b) após enrolar uma camada espessa de papel, retire o objeto do centro, formando assim um canudo de papel; coloque esse canudo de papel no centro da churrasqueira e envolva-o com carvão, por dentro e por fora;

c) em seguida, ponha fogo no canudo.

DICAS DE SEGURANÇA

• Mantenha a churrasqueira num local bem arejado, mas abrigada do vento, e bem distante de produtos inflamáveis.

• Certifique-se de que a churrasqueira está apoiada sobre uma superfície firme antes de acender o fogo.

• Não tente apressar o fogo – alguns tipos de carvão podem levar muito tempo para gerar o calor necessário. Nunca despeje líquidos inflamáveis diretamente sobre o braseiro.

• Espere que o carvão queime totalmente, liberando toda a fumaça inicial que dá cheiro e gosto ruim às carnes. Quando se formar o braseiro, você pode começar a assar o churrasco.

• Conserve os alimentos perecíveis na geladeira até a hora de assar, especialmente em dias quentes.

• Verifique sempre se alimentos como hambúrguer, linguiça, carne de porco e aves estão completamente assados – não deve haver o menor vestígio de sangue nos sucos do cozimento.

• Jamais use os mesmos utensílios para ingredientes crus e cozidos.

• Os pingos de gordura que caem no braseiro formam labaredas, que podem queimar a carne. Por isso, sugerimos colocá-la a 50-60 cm do braseiro: essa distância permite que o calor chegue à carne e, ao mesmo tempo, que esta fique fora do alcance das labaredas.

• Nunca jogue água no braseiro quando estiver churrasqueando.

• Para virar, pegar ou temperar, use sempre utensílios com cabos compridos.

• Use luvas térmicas para proteger as mãos.

• Tenha sempre um estojo de primeiros socorros à mão. Se alguém se queimar, coloque o ferimento sob água corrente.

• Não permita que joguem guardanapos de papel usados, cinza ou tocos de cigarro no braseiro. Churrasqueira não é lixeira, e o cheiro desses resíduos quando queimados pode afetar o sabor da carne.

• Mantenha crianças e animais bem longe da churrasqueira.

UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS

Para fazer um bom churrasco, é essencial dispor de todos os utensílios necessários: espetos (e seus suportes), facas (afiadores e suportes), grelhas (escova), chapa para picanha, tábuas (para cortar, salgar e servir), tridente, pegador de carne, espátula, espalhador de brasas, pegador de carvão, pincel, saleiro, avental, pá para limpar cinza, acendedor, papel celofane.

FACAS

As facas são um dos principais utensílios e devem estar sempre muito bem afiadas para proporcionar um corte regular.

Se a faca não estiver afiada, o corte fica irregular, deixando a carne, depois de grelhada, com partes bem passadas e outras malpassadas, o que não é agradável ao paladar. O afiador, também conhecido como chaira ou fuzil, é um elemento indispensável ao churrasqueiro. Todas as facas, mesmo as de boa qualidade, após algum tempo de uso, perdem o fio e precisam ser amoladas ou vazadas. As facas devem ser guardadas em um suporte, geralmente um ímã fixado na parede, para evitar danos no contato com outros metais.

Tipos de faca

• Finas: usadas para retirar as membranas das carnes (por exemplo, da picanha e da fraldinha) e para cortar cebolinha, salsa e outros ingredientes para molhos ou acompanhamentos.

• Médias: servem para cortar linguiças e carnes finas, como miolo de alcatra e capa de filé, bem como verduras e legumes para saladas.

• Largas: utilizadas para cortar carnes volumosas, como peças de alcatra, contrafilé, picanha e outras.

• Desossador: especial para retirar ossos.

• Cutelo: para cortar carnes com osso, como costelas e frangos.

ESPETOS

Os espetos classificam-se basicamente em:

• Simples: próprios para assar cebolas, costelas, picanha em pedaços etc.

• Duplos: usados para as carnes em geral, pois permitem dispor melhor os pedaços e apoiam-se bem na churrasqueira; os finos usam-se para miúdos de

frango ou de boi.

• Espetos de madeira: devem ser bem molhados antes do uso, pois a umidade servirá de lubrificante para a introdução dos produtos no espeto; além disso, no momento de ir ao fogo, ele não queimará.

PEGADOR E TRIDENTE

O pegador e o tridente são utensílios essenciais na formação do braseiro.

Durante o churrasco utilize o pegador para colocar novos pedaços de carvão no braseiro e manter, dessa forma, o calor uniforme. Evite manusear o carvão com as mãos, pois o pó penetra nos dedos e nas unhas e é difícil de remover, por mais que você os lave, podendo levar dias para ser eliminado.

O tridente é utilizado para espalhar as brasas no início e também durante o churrasco. Deve ter o cabo comprido para proteger as mãos e os braços do forte calor do braseiro.

LIMPADOR

O limpador com fios de aço serve para limpar os resíduos que ficam na grelha. Use-o com detergente.

PINCEL, ESPÁTULAS E GARFOS

O pincel, as espátulas e os garfos são encontrados no mercado em uma grande variedade de modelos e tamanhos e são utilizados para auxiliar em frituras de hambúrgueres, peitos de frango, legumes e frutos do mar na chapa, para pincelar manteiga ou tempero nas carnes.

GRELHAS, CHAPAS E PICANHEIRA

As grelhas são feitas de ferro ou de aço inox e as barras são redondas ou em V. O tamanho ideal deve ser metade da área do braseiro, para facilitar a adição de carvão no decorrer do churrasco.

As grelhas dobráveis, mais conhecidas como parrilhas, são utilizadas para aves, legumes, peixes e frutos do mar.

A chapa deve estar sempre à disposição, pois é muito útil para aproveitar o braseiro e assar hambúrgueres, filés de frango, iscas de filé-mignon com legumes, peixes e frutos do mar.

A chapa canaletada serve para fazer grelhados, e a lisa, para frituras.

A picanheira é uma chapa lisa e côncava, especial para assar uma picanha inteira com legumes.

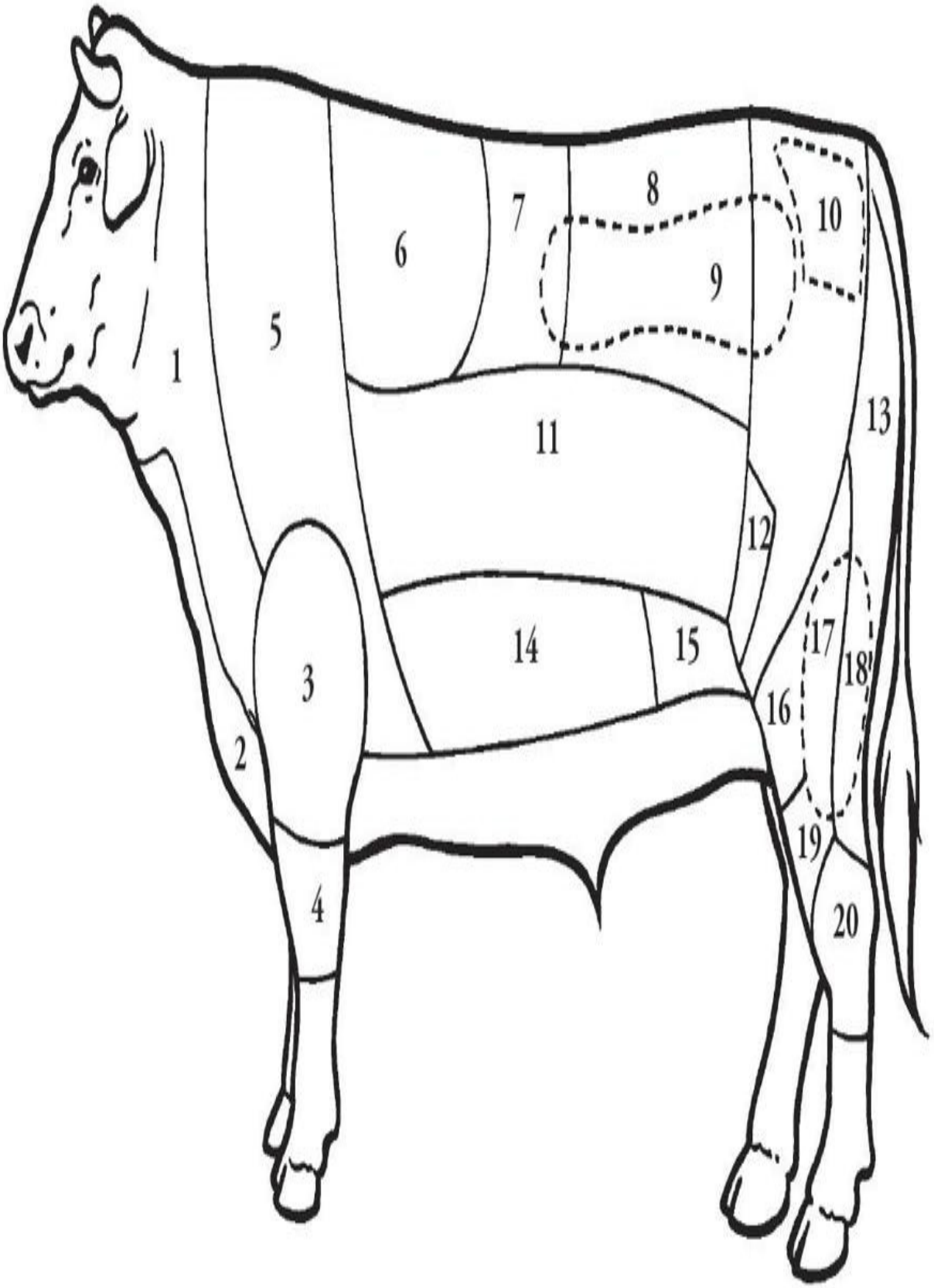
TÁBUAS, SALEIRO E AVENTAL

É essencial ter à mão várias tábuas, tanto para salgar as carnes como para servi-las. Além disso, as tábuas são úteis para cortar temperos e legumes.

Para maior comodidade, o churrasqueiro deve dispor de um saleiro próprio para sal grosso.

O avental deve ser de tecido de algodão grosso para proteger o churrasqueiro de eventuais faíscas.

O BOI


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

1. Pescoço

2. Peito

3. Paleta

4. Músculo dianteiro

5. Acém

6. Capa de filé

7. Bisteca

8. Contrafilé

9. Filé-mignon

10. Alcatra

11. Costela

12. Fraldinha

13. Lagarto

14. Ponta de agulha

15. Fraldinha

16. Coxão duro

17. Patinho

18. Coxão mole

19. Maminha

20. Músculo traseiro

TIPOS DE CARNE

Existem, de maneira geral, três tipos de carne: a fresca resfriada, a maturada e a congelada. A fresca resfriada é a carne do animal abatido no frigorífico, que foi desossada, processada e distribuída em seguida.

A carne maturada, logo após o processamento no frigorífico, é embalada a vácuo e permanece em câmara frigorífica à temperatura de 4 ºC durante quinze dias – esse período no frio rompe as fibras dos músculos tornando a carne mais macia.

A carne congelada foi processada na safra (estação de chuvas, quando as pastagens estão verdes, proporcionando a engorda dos animais e gerando uma maior produção) e congelada para ser distribuída durante a entressafra.

Para descongelar, coloque a carne na geladeira por 12 horas. Retire a carne da geladeira e deixe-a atingir a temperatura ambiente durante 2 a 3 horas, mantendo-a coberta. Se tiver pressa, coloque a carne, bem embalada, numa vasilha com água na temperatura ambiente (a carne nunca deve entrar em contato direto com a água), trocando a água algumas vezes.

O SABOR DO CHURRASCO

Para fazer um bom churrasco, existem três fatores fundamentais: a qualidade da carne, a quantidade de sal e o ponto de assar.

A carne de qualidade deve ser de boa procedência, macia e apresentar cor vermelha brilhante.

O tempero básico do churrasco é o sal grosso. Cada parte do boi tem uma determinada estrutura, o que faz com que o seu sabor varie. Assim, cada parte do boi tem seu sabor próprio. A salmoura não deve ser utilizada, pois a água muda o pH da carne e, junto com o sal fino, causa o enrijecimento das fibras, endurecendo a carne. Existe uma grande diversidade de temperos para variar o sabor do churrasco, que podem ser usados em marinadas ou para pincelar a carne enquanto assa.

O ponto da carne depende do gosto dos convidados, mas geralmente são três: malpassado, ao ponto e bem passado.

A maioria das pessoas prefere a carne ao ponto. Mas esse “ao ponto” também pode ser dividido em três: ao ponto propriamente dito, ao ponto para malpassado e ao ponto para bem passado.

O PONTO CERTO

O tempo de churrasqueamento varia muito dependendo do tipo e da espessura da carne, da temperatura ambiente e da umidade do ar, da quantidade de calor produzido (carvão, eletricidade, gás).

Abaixo, apresentamos uma tabela para dar uma noção do tempo médio para cada tipo de carne. Mas, lembre-se, são apenas noções. Caberá a você determinar o tempo de cozimento.

CARNE	BRASEIRO	TEMPO
Picanha malpassada	forte	5-6 minutos
Picanha ao ponto para malpassada	forte	6-7 minutos
Picanha ao ponto	forte	8-10 minutos
Picanha ao ponto para bem passada	forte	10-12 minutos
Picanha bem passada	forte	14-16 minutos
Fraldinha ao ponto	forte	15-18 minutos
Maminha inteira	forte	20-22 minutos
Costela bovina (peça de 5 a 6 kg)*	médio	4-5 horas
Cupim*	médio	4-5 horas
Costelinha de porco no espeto*	forte	15-18 minutos
Linguiça de porco*	forte	15-20 minutos
Frango inteiro no espeto*	médio	25-30 minutos
Coxa e sobrecoxa no espeto*	médio	25-30 minutos
Peito de frango no espeto*	médio	20-25 minutos
Galeto desossado*	médio	15-20 minutos
Coração de frango*	médio	10-15 minutos

* Estas carnes devem ser assadas ao ponto, pois não podem ser consumidas malpassadas e, se passarem do ponto, ressecam.

MODOS DE TEMPERAR

Existem três maneiras de temperar a carne para o churrasco: com o sal grosso, as marinadas e os temperos para pincelar. O sal grosso, considerado o método mais tradicional – e, dizem os churrasqueiros, o mais correto –, é colocado na hora em que a carne vai ao fogo. As marinadas são temperos em que a carne fica de molho de um dia para o outro, tomando gosto. E os temperos para pincelar são misturas de ervas com sal e outros condimentos que o churrasqueiro vai pincelando durante o cozimento.

SALGAMENTO

O sal usado no churrasco é sempre o sal grosso. O ideal é salgar as carnes pouco antes de colocá-las no braseiro. Esfregue o sal em todos os lados da peça.

A quantidade de sal a ser usada depende do gosto, mas deve-se colocá-lo aos poucos e testar até descobrir a quantidade ideal. Em peças grandes, pode-se ser mais generoso, pois o sal grosso não penetra na carne, apenas o caldo do sal dá o equilíbrio.

Quando a peça ficar pronta, ainda na churrasqueira, bata com a lateral da faca para retirar o excesso de sal, caso contrário ficará salgada demais. Quando a carne for para a grelha já cortada, é preciso dosar o sal cuidadosamente. Nunca use sal refinado, pois ele deixa a carne dura, seca e salgada demais.

MARINADAS

Aqui estão algumas receitas de marinada, a começar pela tradicional vinha-d’alhos.

Vinha-d’alhos

Para uma peça de carne de 2 kg:

• *1 copo americano de vinagre de vinho tinto*

• *2 folhas de louro*

• *1 colher (sopa) de sal refinado*

• *4 dentes de alho picados*

• *1 cebola picada*

MODO DE FAZER

1. Tempere a carne com todos os ingredientes. Mantenha-a na geladeira, coberta.

2. Vire a carne várias vezes, regando-a com o tempero.

Marinada de shoyu

Para uma peça de carne de 2 kg:

• *1/2 copo americano de shoyu*

• *1/2 copo americano de suco de limão*

• *4 dentes de alho picados*

• *1 cebola picada*

• *Pimenta-do-reino a gosto*

MODO DE FAZER

1. Tempere a carne com todos os ingredientes. Mantenha-a na geladeira, coberta.

2. Vire a carne várias vezes, regando-a com o tempero.

Marinada de laranja

Para 1 kg de carne (boi, porco, frango ou carneiro):

• *1 xícara (chá) de suco de laranja*

• *1/3 xícara (chá) de vinagre*

• *1 cebola picada*

• *2 folhas de louro*

• *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

MODO DE FAZER

1. Tempere a carne com todos os ingredientes. Mantenha-a na geladeira, coberta.

2. Vire a carne várias vezes, regando-a com o tempero.

Marinada de abacaxi

Para 1 kg de carne (boi, porco ou carneiro):

• *1 xícara (chá) de suco de abacaxi*

• *1/3 xícara (chá) de vinagre*

• *3 dentes de alho picados*

• *1 cebola picada*

• *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

MODO DE FAZER

1. Tempere a carne com todos os ingredientes. Mantenha-a na geladeira, coberta.

2. Vire a carne várias vezes, regando-a com o tempero.

Marinada de cerveja

Para 1 kg de carne (boi, porco, frango ou carneiro):

• *1 xícara (chá) de cerveja*

• *1/3 xícara (chá) de vinagre*

• *2 dentes de alho picados*

• *1 cebola picada*

• *2 folhas de louro*

• *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

MODO DE FAZER

1. Tempere a carne com todos os ingredientes. Mantenha-a na geladeira, coberta.

2. Vire a carne várias vezes, regando-a com o tempero.

TEMPEROS PARA PINCELAR

Aqui estão algumas receitas que podem dar um sabor diferenciado ao seu churrasco. São variações que muitos apreciam.

Maço de ervas

- *2 galhos de alecrim*
- *2 galhos de manjericão*
- *2 galhos de salsa*
- *2 colheres (sopa) bem cheias de sal grosso*

MODO DE FAZER

1. Amarre as ervas com um barbante.

2. Coloque o sal grosso em 1/2 copo de água e deixe o maço de ervas de molho nessa água.

3. Pincele as carnes, enquanto assam, com o maço de ervas.

Molho de iogurte e limão

-

Para 1 kg de carne (frango ou peixe):

• *2 xícaras (chá) de iogurte natural*

• *3 colheres (sopa) de suco de limão*

• *1 colher (sopa) de casca de limão ralada*

• *Sal a gosto*

MODO DE FAZER

1. Misture os ingredientes numa tigelinha.

2. Enquanto a carne assa, pincele-a várias vezes com o tempero.

Sugestão: Para fazer um molho de iogurte e páprica, basta substituir o suco e a casca de limão ralada por 1 colher (sopa) de páprica picante.

Molho de tomate e orégano

Para 1 kg de carne (boi, porco, frango ou carneiro):

• *1 1/2 xícara (chá) de molho de tomate*

• *1/3 xícara (chá) de vinagre*

• *2 colheres (chá) de orégano seco*

• *Sal a gosto*

MODO DE FAZER

1. Misture os ingredientes numa tigelinha.

2. Enquanto a carne assa, pincele-a várias vezes com o tempero.

Sugestões:

1. Se preferir, substitua o orégano por 1 colher (sopa) de manjericão fresco picado.

2. Querendo, pode-se acrescentar ao molho 2 ou 3 dentes de alho bem esmagados.

TIRA-GOSTOS DE CHURRASQUEIRA

Além das azeitonas temperadas, palitinhos de legumes, torradinhas com patês, o churrasqueiro experiente já espera seus convidados com gostosos tira-gostos. Para tanto, calcule 45 minutos para a formação do braseiro (a queima inicial do carvão e o preaquecimento da churrasqueira) e, depois de pronto o braseiro, mais 30 minutos, que é o tempo para obter, por exemplo, uma linguiça assada na grelha ou no espeto. A partir daí é só pôr em prática seu talento, entregando-se à satisfação de compartilhar com os amigos momentos de puro prazer e alegria.

Lembre-se

• Molhe os espetos de madeira antes de usar.

• Embora poucos comam pão, este não pode faltar.

COSTELINHA DE PORCO

Para ser servida como tira-gosto, peça ao açougueiro para cortar as costelinhas ao meio, no sentido longitudinal. Calcule 250 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Esfregue os dois lados de cada costelinha com sal grosso.

2. Coloque-as num espeto duplo mas, se a ripa for muito estreita, use o simples.

3. Como a porção de carne junto às ripas é fina, dificultando a colocação no espeto, enfie-o entre elas.

4. Leve para churrasquear no nível médio da churrasqueira, com as ripas voltadas para o braseiro.

5. A costelinha não pode receber calor muito forte, portanto, asse-a em calor médio.

6. Vire o espeto quando começar a dourar.

7. Assim que começar a dourar do outro lado, vire o lado da ripa de novo para o braseiro e continue repetindo a operação até ficarem bem douradas. Sirva com rodelas de limão.

LINGUIÇA TOSCANA

Esta é a melhor linguiça para churrasco, pois é feita de carne de porco e toicinho grosseiramente moídos, o que a mantém úmida depois de churrasqueada. Pode ser preparada tanto na grelha quanto no espeto. Calcule 3 gomos por pessoa. Sirva com farinha de mandioca.

MODO DE FAZER

Grelha

1. Retire o barbante que une os gomos, separando-os.

2. Espere que a grelha esteja bem quente e o braseiro, forte. Coloque os gomos de linguiça aos poucos, para que não fiquem todos prontos ao mesmo tempo.

3. Use um pegador para virá-los, a fim de que cozinhem por igual e não queimem.

4. Quando adquirirem uma cor bem dourada, estarão prontos.

5. Retire-os da grelha e corte-os em rodelas não muito pequenas, servindo-as ainda bem quentes.

Espeto

1. Retire o barbante que une os gomos, separando-os.

2. Coloque os gomos num espeto duplo.

3. Coloque o espeto no nível mais baixo da churrasqueira, em braseiro forte.

4. Fique atento, virando o espeto de vez em quando, para churrasquear por igual dos dois lados e evitar que as linguiças queimem.

5. Quando estiverem bem douradas, podem ser servidas.

6. Retire do espeto apenas a quantidade a ser servida, voltando o restante à churrasqueira num nível mais alto, para que as linguiças recebam menos calor e mantenham-se aquecidas sem queimar.

ASAS DE FRANGO

As asas de frango podem ser servidas como tira-gosto ou como prato principal para a criançada.

Calcule 3 unidades por pessoa.

• *1 kg de asas de frango*

• *1/2 receita de vinha-d’alhos*

• *1/2 copo americano de vinho tinto*

MODO DE FAZER

1. Coloque as asas de frango numa tigela e tempere-as com a vinha-d’alhos e o vinho. Deixe tomar gosto de um dia para o outro.

2. Disponha as asas, bem abertas, num espeto duplo.

3. Asse em braseiro médio, na altura média da churrasqueira.

Vá alimentando o braseiro com pouco carvão, não deixando que a temperatura se eleve muito, pois o calor muito forte queima por fora e não assa por dentro. Sirva-as bem passadas.

CORAÇÃO DE FRANGO

MODO DE FAZER

1. Calcule 100 g por pessoa. Tempere os corações a gosto ou com a vinha-d’alhos.

2. Coloque os corações, todos no mesmo sentido, em espetinhos de madeira previamente molhados.

3. Coloque os espetinhos diretamente sobre a grelha da churrasqueira, girando-os de vez em quando.

4. Sirva um espetinho para cada pessoa.

MUÇARELA

Use muçarela curada em bolas, própria para churrasco. Calcule 2 por pessoa.

Existem também espetinhos de muçarela, de provolone e até mesmo de polenta prontos para assar.

MODO DE FAZER

1. Aqueça uma chapa na grelha.

2. Coloque as bolas de muçarela num espeto, separando-as ligeiramente.

3. Leve ao braseiro, girando o espeto frequentemente, de modo que o queijo não derreta nem se desprenda.

4. Quando estiverem com uma crosta dourada, transfira para a chapa aquecida e sirva.

Sugestão: Se preferir, em vez de assar as muçarelas, você pode servi-las temperadas com orégano e azeite de oliva.

PROVOLETA

A provoleta é feita com queijo provolone meia cura. Calcule 100 g de queijo por pessoa.

• *Queijo provolone meia cura*

• *Azeite de oliva*

• *Orégano*

MODO DE FAZER

1. Corte o queijo em fatias de 2 ou 3 cm de espessura.

2. Coloque as fatias sobre papel-alumínio.

3. Adicione azeite de oliva e polvilhe com orégano.

4. Coloque para assar na grelha ou na chapa, em braseiro não muito forte.

5. Sirva quando estiver derretido e crocante.

CARNES

Espeto ou grelha? Está aí um bom papo que pode render muitos churrascos. Existem churrasqueiros que defendem fervorosamente o uso da grelha. Afirmam que a carne somente pode ser grelhada e nunca furada pelo espeto, para não perder o suco. No entanto, isso não passa de uma lenda, pois a carne já começa a perder o seu suco quando sai do frigorífico. A perda do suco somente é interrompida com o congelamento da carne.

O importante é saber que existe uma diferença entre churrasquear e assar.

A carne churrasqueada tem suco e brilho dourado, enquanto a carne assada é seca e opaca. A escolha dos tipos de carne e a maneira de churrasquear – se em espeto ou em grelha – é opção de cada churrasqueiro.

Costela ponta de agulha inteira ou em pedaços, cupim, costela e pernil de cordeiro, costelinha e lombo de porco, assim como o frango, ficam mais bem preparados no espeto.

Picanha, linguiça e filé com bacon podem ser churrasqueados tanto na grelha quanto no espeto.

BABY-BEEF

É o miolo da alcatra, um corte com cerca de 3 cm de espessura.

Calcule 300 g de carne por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Polvilhe sal grosso e coloque na grelha em braseiro forte.

2. Preste atenção: como se trata de uma carne magra, não pode passar do ponto, para não ficar ressecada.

ALCATRA

De todas as carnes, a alcatra é um dos cortes mais nobres e saborosos.

Uma peça de alcatra inteira compreende a picanha, a maminha e o baby-beef, sendo toda ela muito bem aproveitada no churrasco.

Peça ao açougueiro que corte a peça inteira, com a maminha e a picanha, em fatias de 2 a 3 cm de espessura, no sentido longitudinal, ficando assim na mesma fatia a maminha, o miolo e a picanha. Calcule 300 g de carne por pessoa. Qualquer que seja o corte, com as partes juntas ou separadas, o preparo é o mesmo. A alcatra assa rapidamente (15 a 20 minutos). Prepare-a de preferência na grelha. Se quiser usar o espeto, coloque fatias de 8 a 10 cm de comprimento.

MODO DE FAZER

Espeto

1. Utilize somente a picanha e o miolo da alcatra, cortando-os em bifes grossos, de 8 a 10 cm de comprimento. Salpique-os de ambos os lados com sal grosso.

2. Enfie os bifes num espeto duplo e coloque-o no nível médio da

churrasqueira, em braseiro forte.

3. Vá virando o espeto até que a carne adquira um tom marrom-escuro, de ambos os lados, estando pronta para servir.

4. Retire o espeto da churrasqueira, corte fatias finas da parte externa já assada e sirva.

5. Polvilhe a parte vermelha do bife com um pouco de sal grosso e volte o espeto à churrasqueira, no mesmo nível, para continuar o seu preparo.

Grelha

1. Salpique moderadamente ambos os lados da carne com sal grosso.

2. Churrasqueie-a em braseiro forte por 5 a 10 minutos, ou até a carne se soltar da grelha.

3. Vire-a para churrasquear do outro lado.

4. Lembre-se de que não se deve apertar a carne enquanto ela estiver churrasqueando, para que não perca o suco.

5. O ponto de cozimento da carne é o churrasqueiro quem decide, segundo o gosto das pessoas a serem servidas.

6. Sirva-a cortada em fatias finas.



BIFE DE CHORIZO

Muito popular na Argentina, o bife de chorizo é cortado do contrafilé do gado europeu. Calcule 250 g de carne por pessoa. Por ser uma carne um pouco rígida, deve ser assada apenas na grelha.

MODO DE FAZER

1. Corte a peça em 3 partes de 20 cm, mais ou menos. Corte bifes grossos de 3 cm de espessura, no sentido longitudinal, com 18 a 20 cm de comprimento.

2. Polvilhe sal grosso nos dois lados da carne e coloque-a na grelha.

3. Asse em braseiro forte até o ponto desejado.

CHULETA

A chuleta é o bife de contrafilé com osso. Calcule 300 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Peça ao açougueiro para cortar pedaços grossos, de 2 a 3 cm de espessura.

2. Polvilhe a carne com sal grosso nos dois lados.

3. Coloque-a para churrasquear na grelha bem quente, em braseiro forte.

4. A carne estará no ponto ideal quando se encontrar dourada por fora e vermelha ou rosada por dentro.

5. Sirva a chuleta acompanhada de batata estufada, farofa e molho vinagrete ou cebolete.

CONTRAFILÉ À PUNTA

Esta maneira de churrasquear o contrafilé é rápida, deixando-o muito saboroso. Calcule 300 g por pessoa.

• *1/3 tablete (33 g) de manteiga sem sal*

• *1 copo americano de suco de limão*

• *300 g de contrafilé*

• *Sal refinado*

MODO DE FAZER

1. Coloque a manteiga numa panela pequena e leve à grelha até derreter.

2. Misture bem a manteiga com o suco de limão.

3. Com essa mistura, pincele os dois lados do contrafilé.

4. Em seguida, polvilhe-o com sal refinado.

5. Leve o contrafilé à grelha bem quente para assar em braseiro forte.

6. Churrasqueie até o ponto desejado.

7. Sirva acompanhado de batata ou mandioca frita, farofa e molho vinagrete.

BIFE DE TIRA

O bife de tira é cortado do miolo da picanha, no sentido transversal. Calcule 250 g de carne por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Corte as duas laterais da picanha, em seguida corte a ponta (baby-beef). Apare a parte de trás de modo que a picanha fique com o formato de um retângulo.

2. Corte os bifes do miolo da picanha no sentido transversal.

3. Churrasqueie os bifes na grelha até ficarem tostados por fora e vermelhos ou rosados por dentro.

FRALDINHA

A fraldinha é a parte do boi que fica entre a alcatra e o filé-mignon. Além de muito saborosa, é considerada uma das melhores carnes para churrasco. Calcule 300 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Polvilhe toda a peça com sal grosso.

2. Coloque para churrasquear na grelha bem quente, em braseiro forte.

3. Quando a carne se soltar da grelha, vire-a para churrasquear do outro lado. Caso formem labaredas, mude a carne de lugar ou vire-a novamente.

4. Por ser churrasqueada em braseiro forte, a fraldinha fica tostada por fora e vermelha por dentro.

5. Para servir, corte-a em fatias finas, na transversal.

6. Acompanhe com molho vinagrete, farinha de mandioca crua, batata estufada e salada.



MAMINHA

A maminha é a ponta da alcatra, parte mais seca e consistente. Calcule 300 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Polvilhe um pouco de sal grosso em todos os lados da carne.

2. Coloque-a para churrasquear na grelha bem quente e em braseiro forte. Quando a carne se soltar da grelha, vire-a.

3. Assim que atingir o ponto desejado, sirva-a cortada em fatias finas.

4. Acompanhe com farinha de mandioca crua, batata estufada e salada.

CAPA DE FILÉ

A capa de filé localiza-se em cima da bisteca do contrafilé. Peça ao açougueiro para cortar um pedaço não muito grande e limpá-lo, deixando pouca gordura.

• *Capa de filé*

• *Leite*

• *Sal grosso*

MODO DE FAZER

1. Coloque a carne numa vasilha, cubra-a com leite e deixe de molho por 3 horas.

2. Escorra bem o leite. Não é necessário enxugar a carne.

3. Esfregue a carne com sal grosso.

4. Asse-a na grelha, em braseiro médio, para evitar que fique crua por dentro.

5. Depois de pronta, bata a lateral da lâmina da faca na carne, para retirar o excesso de sal. Sirva-a cortada em fatias finas.

ENTRECÔTE

É a parte da bisteca do contrafilé. Um entrecôte inteiro pesa cerca de 3 kg e dá para aproximadamente 10 pessoas.

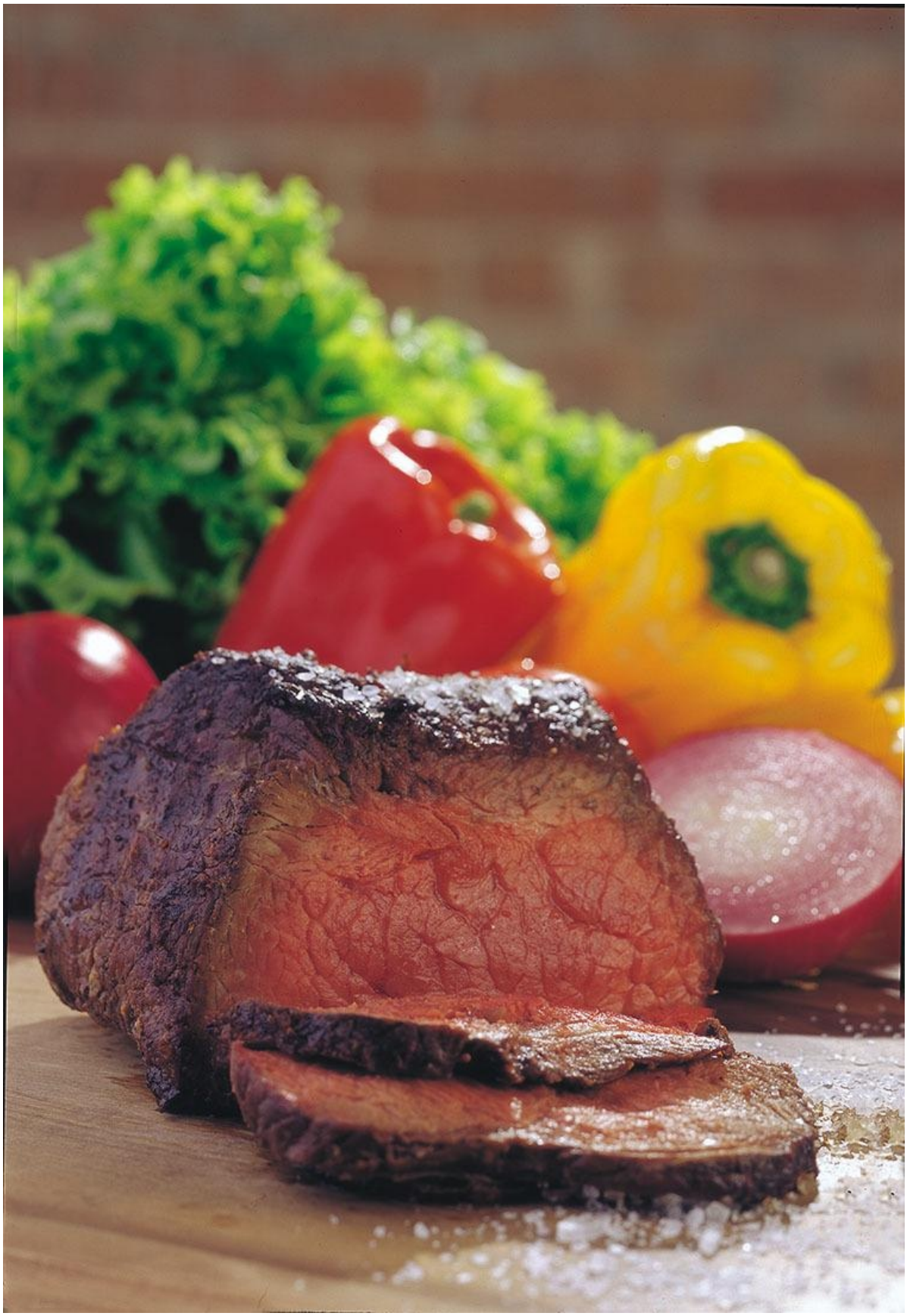
MODO DE FAZER

1. Polvilhe sal grosso e leve o entrecôte inteiro à grelha, em braseiro forte.

2. Asse apenas o tempo suficiente para tostar por fora, ficando vermelho por dentro.

3. Retire da grelha e corte os pedaços já assados sobre uma tábua.

4. Recoloque na grelha se quiser a carne bem passada.



ESPETINHO DE ALCATRA

Esta é uma das mais tradicionais e antigas maneiras de preparar churrasco. Use espetinhos de madeira comuns, desses encontrados em qualquer supermercado, mas lembre-se de deixá-los de molho em água por algumas horas antes de usar. A melhor carne para fazer espetinho é a alcatra. Calcule 300 g por pessoa.

• *1,5 kg de alcatra*

• *1 cebola picada*

• *4 dentes de alho amassados*

• *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

• *1/2 copo americano de vinagre*

• *300 g de bacon ou toucinho defumado*

• *3 pimentões*

• *6 cebolas*

MODO DE FAZER

1. Corte a carne em cubos não muito grandes, para serem servidos diretamente nos espetinhos, dispensando o uso de talheres.

2. Tempere a carne com a cebola picada, o alho, sal e pimenta-do-reino e o vinagre e deixe tomar gosto por algum tempo antes de montar os espetinhos.

3. Enquanto isso, corte o bacon em cubos, retire as sementes dos pimentões, descasque as cebolas e corte tudo em cubos.

4. Coloque os cubos de carne nos espetos, intercalando-os com o bacon, o pimentão e a cebola, deixando espaço livre nas duas pontas para segurar.

5. Molhe bem as duas pontas do espeto para que não queimem.

6. Churrasqueie diretamente na grelha ou na chapa, em braseiro forte, até o ponto desejado.

7. Sirva acompanhado de pão, molho vinagrete e farofa.

MEDALHÕES DE FILÉ-MIGNON COM BACON

Este churrasco combina o sabor defumado e acentuado do bacon com a suavidade do filé-mignon, podendo ser assado na grelha ou na chapa. Mas, se preferir usar espeto, o braseiro deve ser forte. Churrasqueie virando o espeto de vez em quando. Calcule 300 g de carne por pessoa.

• *1,5 kg de filé-mignon*

• *1 pacote de bacon em fatias*

• *Barbante ou palitos*

• *Sal grosso*

MODO DE FAZER

1. Corte o filé em pedaços grossos, da largura das fatias de bacon.

2. Envolva os filés com o bacon e amarre-os com barbante ou prenda-os com palitos.

3. Polvilhe as partes visíveis do filé com sal grosso.

4. Leve para assar, colocando o bacon voltado para a grelha ou chapa bem quente.

5. Quando o bacon estiver bem tostado, o churrasco estará pronto.

6. Sirva com salada, farofa e molho vinagrete.

COSTELA NO FOGO DE CHÃO

O método fogo de chão é considerado a origem do processo de churrasquear. Os espetos utilizados neste tipo de churrasco devem ser largos, compridos, com pontas finas e resistentes o suficiente para suportar o peso da costela inteira (de 5 a 8 kg, serve cerca de 15 pessoas). Existem duas maneiras de preparar a costela no fogo de chão: no braseiro de lenha ou de carvão.

MODO DE FAZER

No braseiro de lenha

1. Em primeiro lugar, este braseiro deve ser feito sobre piso de terra.

2. Para fazer a fogueira, intercale pedaços de lenha, 2 na horizontal e 2 na vertical, sobre os anteriores, formando um quadrado. Repita a operação até que a pilha atinja aproximadamente 1 metro de altura. Acenda a fogueira e espere formar o braseiro.

3. Polvilhe toda a costela com sal grosso, coloque os espetos fincados no chão com a parte do osso voltada para o braseiro, a uma distância aproximada de 50 cm. Observe a direção do vento, que deverá ficar contra o braseiro.

4. Após 2 horas, vire o lado do matambre e da gordura para o braseiro, deixando-o churrasquear por mais 2 horas.

No braseiro de carvão

1. Faça um buraco no chão de 50 cm de profundidade. Forme, então, um bom e forte braseiro nesse buraco.

2. Polvilhe toda a costela com sal grosso, coloque os espetos fincados no chão com a parte do osso voltada para o braseiro, a uma distância aproximada de 50 cm.

3. Asse por 4 a 5 horas, virando constantemente. Quando o osso começar a soltar da carne, a costela estará pronta.

COSTELA EM PEDAÇOS NO ESPETO

Calcule 600 g por pessoa, por causa do osso.

• *Uma costela de 5 a 8 kg*

• *Sal grosso*

MODO DE FAZER

1. Corte as ripas em pedaços não muito grandes e polvilhe-as com um pouco de sal grosso.

2. Coloque-as no espeto, todas com o osso no mesmo sentido.

3. Asse-as na altura média da churrasqueira, com a parte do osso voltada para baixo, em braseiro médio.

4. Quando a carne começar a se soltar do osso, vire o espeto, mantendo o braseiro com calor médio.

5. Continue assando por mais 3 horas, sempre em braseiro médio.

COSTELA NO BAFO

A costela no bafo pode ser assada em churrasqueira especial para bafo ou envolta em celofane.

MODO DE FAZER

Na churrasqueira de bafo

1. Polvilhe toda a peça com sal grosso.

2. Coloque para assar por 4 horas em braseiro brando, virando de hora em hora.

No celofane

1. Polvilhe toda a peça com sal grosso e a enfie no espeto.

2. Envolva-a em várias camadas de celofane especial para assados e amarre as pontas do celofane no espeto.

3. Coloque para assar em braseiro médio, na parte mais alta da churrasqueira (de 60 a 70 cm do braseiro) por 3 horas de cada lado.

COSTELA PONTA DE AGULHA

A costela ponta de agulha ou minga, como é conhecida no sul do Brasil, é considerada a rainha das churrasqueiras, por ser uma carne muito saborosa. É importante comprá-la em casas especializadas em churrasco, para que seja cortada no tamanho certo e bem limpa. Fica melhor quando churrasqueada inteira, no espeto ou na grelha.

MODO DE FAZER

Na grelha

1. Polvilhe a carne com sal grosso.

2. Ajuste a grelha no ponto mais alto da churrasqueira, colocando a costela com a parte do osso voltada para baixo.

3. Churrasqueie em braseiro médio durante 3 horas, no mínimo.

4. Quando as ripas começarem a se soltar da carne, vire a costela com a parte da gordura para baixo e churrasqueie por mais 3 horas.

No espeto

1. Polvilhe a costela com sal grosso.

2. Use um espeto duplo reforçado, colocando o lado da costela com mais carne no sentido transversal das ripas.

3. Como as ripas são curvas, coloque um espeto simples no lado com menos carne, para manter uma posição uniforme.

4. Churrasqueie com a parte do osso voltada para baixo, no nível mais alto da churrasqueira, em braseiro médio, por 2 horas. Não use braseiro forte para não queimar por fora e ficar crua por dentro.

5. Quando as ripas começarem a se soltar da carne, vire a costela com a parte da gordura para baixo.

6. Continue churrasqueando por mais 2 horas, sempre em braseiro médio. Tome cuidado para não deixar o fogo apagar.

7. Retire a costela do espeto e bata a lateral da lâmina da faca na carne, de ambos os lados, para eliminar o excesso de sal.

8. Sirva acompanhada de farinha de mandioca crua e molho vinagrete.



PICANHA

As carnes de tamanho médio ou pequenas, como a picanha, são as mais macias e saborosas. Ao comprar, escolha uma que não esteja muito vermelha. Calcule 300 g por pessoa. Há várias maneiras de churrasquear a picanha. Aqui estão algumas delas.

Picanha inteira no espeto

-

MODO DE FAZER

1. Limpe a picanha, retirando a membrana que a recobre, mas deixando uma boa camada de gordura.

2. Polvilhe-a com bastante sal grosso e coloque-a num espeto duplo.

3. Leve para churrasquear no nível médio da churrasqueira, em braseiro forte, com a gordura virada para baixo.

4. À medida que for churrasqueando, vire o espeto.

5. A picanha deve ficar bem churrasqueada por fora e vermelha por dentro.

6. Para servir, corte-a em fatias finas.

7. Para quem a prefere bem passada, deixe as fatias na grelha até o ponto desejado.

8. Sirva acompanhada de salada, batata estufada e farinha de mandioca crua.


ZANMAROV

Picanha inteira na grelha

MODO DE FAZER

1. Limpe a picanha e polvilhe-a com bastante sal grosso.

2. Coloque a peça na grelha bem quente, com a parte da gordura voltada para cima.

3. Tome o cuidado de manter o braseiro sempre forte.

4. Quando a carne se soltar da grelha, vire-a, deixando a parte da gordura voltada para o braseiro.

5. Repita a operação até a carne ficar com uma coloração marrom-escura e a gordura, dourada.

6. Para servir, corte-a em fatias finas. As fatias deverão estar churrasqueadas por fora e vermelhas por dentro.

7. Acompanhe com molho vinagrete, salada e mandioca frita.

Picanha no alho

- *Picanha*

- *Óleo*

- *Sal grosso*

- *Alho cortado em fatias*

MODO DE FAZER

1. Corte a picanha, junto com a gordura, em pedaços com cerca de 2 cm de espessura.

2. Pincele os pedaços com óleo e polvilhe-os com sal grosso e alho.

3. Coloque os pedaços num espeto duplo.

4. Leve para churrasquear em altura média, em braseiro forte.

5. Sirva acompanhada dos molhos vinagrete e cebolete.

Picanha no avesso

- *Picanha*

- *Azeite de oliva ou óleo*

- *Sal grosso*

- *Recheio (veja sugestões abaixo)*

MODO DE FAZER

1. Limpe a picanha, deixando uma fina camada de gordura.

2. Faça um corte por dentro até próximo das bordas.

3. Unte a peça toda por fora com azeite ou óleo.

4. Enfie uma mão dentro do corte e, com a outra mão, vire a peça do avesso, tomando cuidado para não rasgar as bordas.

5. Polvilhe sal grosso na parte externa, salpicando um pouco também dentro da peça.

6. Coloque o recheio de sua preferência.

7. Churrasqueie na grelha.

Sugestões de recheio

Queijos – Pique partes iguais dos queijos parmesão, muçarela, gorgonzola e provolone. Coloque tudo dentro do miolo da picanha e dê um ponto para fechar. Envolva a picanha com celofane e leve-a para assar. O tempo vai depender do tamanho da picanha e da quantidade de recheio. Você pode usar, se quiser, um só tipo de queijo, principalmente o provolone.

Bacon – Pique bem o bacon e frite-o em sua própria gordura. Escorra e recheie a picanha. Envolva-a no celofane e leve-a à churrasqueira. Quando achar que está pronta, retire o celofane e coloque a picanha na grelha para tostar.

Linguiça – Pique linguiça toscana ou calabresa sem pele e dê uma leve fritada. Coloque-a dentro da picanha, procedendo da mesma maneira que a recheada

com bacon.

Picanha na cerveja

- *Sal grosso*

- *1 garrafa de cerveja long neck (355 ml)*

- *1 xícara (chá) de azeite de oliva*

- *3 dentes de alho amassados*

- *1 pitada de pimenta-do-reino*

- *1/2 cebola picada*

- *1 peça de picanha cortada em fatias de 3 cm de espessura*

MODO DE FAZER

1. Coloque numa vasilha grande uma boa porção de sal grosso. Despeje na vasilha a cerveja e o azeite. Acrescente o alho. Mexa bem.

2. Junte a pimenta-do-reino e a cebola picada. Deixe descansar por mais ou menos 30 minutos.

3. Mergulhe as fatias de picanha por alguns minutos nesse molho.

4. Coloque-as na grelha em braseiro forte.

Picanha com bacon no espeto

- *1 peça de picanha*

- *Sal grosso*

- *1 pacote de bacon fatiado fino*

MODO DE FAZER

1. Corte a picanha em fatias. Tempere-a com sal grosso.

2. Arrume as fatias de picanha em espeto duplo, intercalando entre elas as fatias de bacon.

3. Coloque-as na churrasqueira em braseiro forte. Vire o espeto constantemente para que o suco do bacon penetre na carne. Se subirem labaredas, mude o espeto de lugar. Nunca jogue água no braseiro.

Picanha com creme de cebola

-

• *1 peça de picanha*

• *Sal grosso*

• *1 pacote de creme de cebola*

MODO DE FAZER

1. Corte a picanha em fatias de aproximadamente 2 cm de espessura.

2. Polvilhe-as com sal grosso e coloque-as na grelha em braseiro forte.

3. Quando a carne começar a verter sangue, retire-a da grelha e polvilhe o creme de cebola.

4. Leve de volta para a grelha até terminar de assar.

ASSADO DE TIRA

O assado de tira é a costela do novilho precoce cortada em tiras de aproximadamente 8 cm de largura, muito apreciado na Argentina. Por apresentar carne tenra, pode ser churrasqueado na grelha, ficando pronto em cerca de 20 a 30 minutos. Calcule 300 g por pessoa.

• *Costela de novilho precoce*

• *Sal grosso*

MODO DE FAZER

1. Corte a costela em tiras de aproximadamente 8 cm.

2. Polvilhe-as com sal grosso.

3. Coloque-as na grelha para assar em braseiro médio. Por ser a carne tenra, vá virando para não queimar nem secar.

4. Quando as tiras ficarem marrom-escuras, retire-as da grelha e sirva-as.

T-BONE STEAK

O T-Bone é um corte tirado da parte da bisteca, mais precisamente, é o osso com o contrafilé de um lado e o filé-mignon de outro. O T-Bone deve ser cortado grosso, com 3 a 4 cm de espessura. Calcule 400 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Polvilhe os T-Bones com sal grosso.

2. Leve para assar na grelha bem quente, em braseiro forte.

3. A carne deve ficar assada por fora e vermelha por dentro.

4. Sirva com farofa, molhos vinagrete e cebolete e batata estufada.

BIFE ANCHO (NOIX)

O bife ancho, ou noix, é o contrafilé com o filé-mignon, sem osso no meio.

Escolha para churrasquear um pedaço de 2 kg, cortado da parte traseira. Calcule 300 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Polvilhe a carne com sal grosso.

2. Leve à grelha para assar em braseiro forte. Vire-a algumas vezes.

3. Quando ficar marrom-escura e suar um pouco de sangue por cima, retire a carne da grelha e corte-a em fatias de 2 cm de espessura.

4. Polvilhe os dois lados das fatias com sal grosso e leve-as à grelha novamente até atingir o ponto desejado.

CUPIM

O cupim é a parte saliente das costas do boi, cuja carne é toda entremeada de gordura. Calcule 300 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Com uma faca, faça vários furos em toda a peça de carne.

2. Polvilhe-a com sal grosso e coloque-a em um espeto simples, porém largo.

3. Envolva a peça com várias camadas de papel celofane especial para assados. Amarre as pontas do papel no espeto com tiras do mesmo celofane, de modo que pareça um bombom.

4. O cupim deve ser assado lentamente, em braseiro médio.

PERNIL DE CORDEIRO

Para ser preparado na forma de churrasco, escolha um cordeiro novo, entre 4 e 6 meses de idade. Além do pernil, outras partes boas para churrasquear são a costela e a paleta.

MODO DE FAZER

1. Coloque a carne ao natural, ou seja, sem sal e sem tempero, em espeto duplo.

2. Leve-a para churrasquear em altura média, em braseiro brando.

3. Quando começar a pingar, retire-a e polvilhe com sal fino a parte que ficou voltada para o braseiro.

4. Retorne o espeto à churrasqueira, deixando a parte sem sal voltada para baixo. Quando esta começar a pingar, repita o mesmo procedimento com o sal.

5. Volte o espeto à churrasqueira na mesma posição, mantendo o braseiro sempre brando.

6. Após cortar as primeiras fatias, polvilhe com sal fino e volte à churrasqueira. Sirva com arroz, farofa e salada.

LOMBO DE PORCO

Escolha de preferência uma peça de lombo de porco fresca e de bom tamanho. Calcule 250 g por pessoa.

MODO DE FAZER

1. Polvilhe todo o lombo com sal grosso.

2. Asse-o em espeto duplo, a meia altura da churrasqueira, em braseiro médio.

3. Quando atingir um dourado forte, o lombo estará pronto para ser servido. Tome cuidado para não deixar passar do ponto, pois fica seco. Bata a lateral da lâmina da faca na carne, para tirar o excesso de sal.

4. Sirva-o cortado em fatias, acompanhado de molho vinagrete e farofa.



LOMBO COM PARMESÃO

• *3 a 4 kg de lombo de porco fresco, inteiro*

• *Suco de 2 limões*

• *Sal grosso*

• *200 g de queijo parmesão ralado*

MODO DE FAZER

1. Corte o lombo ao meio, no sentido do comprimento, de modo que fiquem duas lâminas.

2. Esfregue a carne com o suco de limão e sal grosso.

3. Coloque a carne em espeto duplo.

4. Leve o espeto a meia altura da churrasqueira, com braseiro médio.

5. Quando começar a dourar, polvilhe-o com o queijo e volte o espeto à churrasqueira até o queijo ficar dourado e crocante.

6. Sirva cortado em fatias não muito finas, com pedaços de limão. Farofa, molho vinagrete e arroz branco acompanham o lombo.

GALETO DESOSSADO

MODO DE FAZER

1. Calcule 1 galeto por pessoa. Polvilhe-o com sal grosso.

2. Leve-o à churrasqueira numa grelha dobrável, em braseiro médio.

3. Vire-o várias vezes.

4. Sirva quando estiver bem dourado.

GALETO À MODA DO CARLÃO

• *1 galeto limpo de 800 g*

• *Vinha-d’alhos*

• *1/2 copo americano de vinho tinto*

• *100 g de queijo parmesão ralado*

MODO DE FAZER

1. Abra o galeto ao meio, sem separar as partes, e tempere-o com a vinha-d’alhos e o vinho. Deixe tomar gosto por algumas horas ou de um dia para o outro.

2. Escorra o galeto do tempero e polvilhe-o com o queijo parmesão.

3. Coloque o galeto num espeto duplo ou na grelha dobrável e leve-o para assar a meia altura da churrasqueira, em braseiro médio.

4. Alimente o braseiro de vez em quando com pouco carvão, para manter a temperatura no ponto ideal. Cuidado: se o galeto receber um calor muito forte, ficará queimado por fora e cru por dentro.

5. Regue o galeto com o restante do tempero, enquanto estiver assando, utilizando uma colher de cabo comprido.

6. Retire o galeto do fogo quando estiver bem dourado. Sirva com batata estufada, arroz branco e salada.



PINTADO NA BRASA

Para o tempero:

• *150 g de catchup*

• *150 g de mostarda em pasta*

• *1 colher (sopa) cheia de pasta de alho*

• *Suco de 2 limões*

• *1 kg de pintado cortado em cubos de 4 cm (calcule 400 g por pessoa)*

Para a montagem:

• *1 pimentão vermelho, sem sementes, cortado em quadrados*

• *1 cebola cortada em 6 gomos*

MODO DE FAZER

1. Numa vasilha, misture os ingredientes do tempero, mergulhe os pedaços de peixe e deixe marinar por 30 minutos.

2. Coloque-os nos espetos intercalando os cubos de pintado, os quadrados do pimentão vermelho e os gomos de cebola.

3. Leve-os à churrasqueira a uma distância de 30 cm do braseiro médio e vire-os à medida que forem ficando dourados.

4. Quando estiverem assados de todos os lados, retire os pedaços de peixe e sirva com salada mista e arroz branco.

CAFTA NO ESPETO

• *1 kg de alcatra moída fino (suficiente para 10 espetinhos – calcule 3 espetos por pessoa)*

• *1/2 kg de cebola ralada*

• *Salsa picada*

• *1 dente de alho esmagado com sal*

• *Pimenta síria*

• *Azeite de oliva*

MODO DE FAZER

1. Misture bem a carne, a cebola, a salsa e o alho.

2. Tempere com pimenta síria e azeite a gosto. A mistura deve ficar bem

ligada.

3. Enrole em formato de salsicha e enfie no espeto, apertando bem para não cair.

4. Asse em braseiro médio, virando para dourar de todos os lados.

MOLHOS

Rendimento: 6 porções

Vinagrete

-

• *2 tomates bem picados*

• *2 cebolas bem picadas*

• *1 xícara (chá) de cheiro-verde picado*

• *1 xícara (chá) de azeite de oliva*

• *1 xícara (chá) de vinagre suave*

• *1 colher (sopa) de sal*

• *1 colher (café) de açúcar*

MODO DE FAZER

1. Misture bem todos os ingredientes.

2. Sirva em uma molheira funda.

Cebolete

- *• 2 cebolas cortadas em rodelas finas*

- *• 1 xícara (chá) de azeite de oliva*

- *• 1 xícara (chá) de óleo*

- *• 1 colher (sobremesa) de sal*

- *• 1 colher (chá) de orégano*

- *• 1 colher (chá) de salsa picada*

- *• Suco de 2 limões*

MODO DE FAZER

1. Misture bem todos os ingredientes.

2. Sirva em uma molheira funda.

ACOMPANHAMENTOS

Os acompanhamentos são fundamentais para completar a refeição, pois o sucesso de um churrasco não depende unicamente da carne. Existem inúmeros acompanhamentos para um bom churrasco, além da tradicional farinha de mandioca, pão, polenta ou mandioca frita.

A seguir, você encontrará algumas sugestões, mas não se esqueça que existem muitas outras opções, como maionese, salpicão, salada de macarrão. Escolha os seus acompanhamentos preferidos e bom apetite!

ARROZ DA CASA DO CHURRASQUEIRO

Rendimento: 6 porções

• *6 xícaras (chá) de arroz*

• *2 colheres (sopa) de óleo*

• *1 cebola bem picada*

• *300 g de linguiça toscana, sem a pele, bem picada*

• *4 ovos*

• *200 g de batata palha*

MODO DE FAZER

1. Prepare o arroz branco e reserve.

2. Leve ao fogo uma panela com o óleo e doure a cebola junto com a linguiça.

3. Quando a linguiça estiver frita, adicione os ovos, mexendo sempre.

4. Acrescente o arroz cozido, misture bem e retire do fogo.

5. Coloque a batata palha por cima e sirva em seguida.

ARROZ DE CARRETEIRO

Rendimento: 8 porções

- *1 kg de carne-seca*
- *8 colheres (sopa) de óleo*
- *1 cebola picada*
- *4 dentes de alho picados*
- *4 xícaras (chá) de arroz*
- *1 cenoura ralada*
- *1 pimentão picadinho*
- *Sal a gosto*

• *Cheiro-verde picado*

MODO DE FAZER

1. Deixe a carne-seca de molho em água por 24 horas para tirar o sal.

2. Aferente a carne-seca, trocando a água uma vez. Escorra-a e pique-a em pedacinhos. Se a carne for muito gorda, elimine um pouco da gordura.

3. Aqueça o óleo, doure a cebola e o alho e frite a carne-seca.

4. Quando a carne estiver bem dourada, coloque o arroz e frite, mexendo para não grudar. Junte a cenoura e o pimentão.

5. Cubra com água fervente. Corrija o sal e cozinhe em fogo baixo até ficar macio.

6. Antes de servir, misture o cheiro-verde.

BATATA ESTUFADA

Rendimento: 6 porções

• *10 batatas de tamanho médio*

• *Óleo*

• *Sal*

MODO DE FAZER

1. Descasque as batatas e corte-as em rodelas de 0,5 cm de espessura. Lave e enxugue bem as rodelas.

2. Coloque-as numa panela e cubra-as com óleo. Leve ao fogo e deixe fritar. Quando começar a dourar, tire a panela do fogo e retire as batatas com escumadeira.

3. Pouco antes de servir, leve a panela com o óleo de volta ao fogo e deixe esquentar bem. Jogue as batatas no óleo bem quente e escorra-as em seguida.

4. Polvilhe-as com sal e sirva-as imediatamente.

BERINJELA GRELHADA

Rendimento: 2 porções

• *1 berinjela*

• *Óleo*

• *Sal*

MODO DE FAZER

1. Corte a berinjela com casca em rodelas finas.

2. Pincele com óleo os dois lados das rodelas. Polvilhe com sal a gosto.

3. Coloque-as na grelha em braseiro forte. Grelhe-as dos dois lados e sirva.

Sugestão: você pode preparar abobrinha da mesma maneira.

SALADA JULIANA

Rendimento: 4 porções

• *1 pé de alface picado*

• *2 tomates picados*

• *1 xícara (chá) de cenoura ralada*

• *1 xícara (chá) de palmito picado*

• *2 xícaras (chá) de batata palha*

• *1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado*

Molho de mostarda:

• *1 xícara (chá) de vinagre*

• *3 colheres (sopa) de mostarda*

• *2 dentes de alho picados*

• *1 cebola picada*

• *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

MODO DE FAZER

1. Misture a alface, o tomate, a cenoura e o palmito.

2. Deixe para acrescentar na hora de servir a batata palha, o queijo parmesão e o molho de mostarda.

FAROFA DA CASA DO CHURRASQUEIRO

Rendimento: 2 porções

• *Óleo*

• *Margarina*

• *50 g de bacon bem picado*

• *50 g de linguiça toscana, sem a pele e bem picada*

• *4 ovos*

• *Cebolinha picada*

• *200 g de farinha de mandioca crua*

MODO DE FAZER

1. Leve ao fogo uma panela ou frigideira com um pouco de óleo e margarina. Quando estiver quente, frite o bacon e a linguiça.

2. Quando estiverem fritos, adicione os ovos e mexa bem.

3. Acrescente cebolinha a gosto e a farinha de mandioca, mexendo sempre.

FAROFA DE PINHÃO

Rendimento: 6 porções

• *1 kg de pinhão*

• *1/2 pacote (100 g) de manteiga*

• *Sal a gosto*

• *1 xícara (chá) de cebolinha picada*

MODO DE FAZER

1. Cozinhe os pinhões, passe-os em água fria para esfriar, descasque-os e triture-os ligeiramente no processador ou no liquidificador, até obter um granulado grosso.

2. Leve ao fogo uma panela com a manteiga, deixe-a derreter e junte o pinhão.

3. Adicione sal e cebolinha a gosto e mexa bem.

4. Sirva com picanha ou frango.

ÍNDICE DE

RECEITAS

Alcatra

Arroz da Casa do Churrasqueiro

Arroz de carreteiro

Asas de frango

Assado de tira

Baby-beef

Batata estufada

Berinjela grelhada

Bife ancho (noix)

Bife de chorizo

Bife de tira

Cafta no espeto

Capa de filé

Cebolete

Chuleta

Contrafilé à punta

Coração de frango

Costela em pedaços no espeto

Costela no bafo

Costela no fogo de chão

Costela ponta de agulha

Costelinha de porco

Cupim

Entrecôte

Espetinho de alcatra

Farofa da Casa do Churrasqueiro

Farofa de pinhão

Fraldinha

Galeto à moda do Carlão

Galeto desossado

Linguiça toscana

Lombo com parmesão

Lombo de porco

Maço de ervas

Maminha

Marinada de abacaxi

Marinada de cerveja

Marinada de laranja

Marinada de shoyu

Medalhões de filé-mignon com bacon

Molho cebolete

Molho de iogurte e limão

Molho de tomate e orégano

Molho vinagrete

Muçarela

Noix

Pernil de cordeiro

Picanha com bacon no espeto

Picanha com creme de cebola

Picanha inteira na grelha

Picanha inteira no espeto

Picanha na cerveja

Picanha no alho

Picanha no avesso

Pintado na brasa

Provoleta

Salada Juliana

T-Bone steak

Vinagrete

Vinha-d’alhos



Carlos Gabriel

é um profundo conhecedor de churrasco. Na Confraria da Gula de Iporanga (SP), da qual faz parte, pode ser encontrado sempre na cozinha, entre as carnes e os temperos. Escreveu este livro para incentivar os leitores a praticar o alegre ritual do churrasco, excelente motivo para reunir a família e fazer amigos. É proprietário da Casa do Churrasqueiro, onde se pode encontrar tudo para um bom churrasco, desde os mais diversos cortes de carne até os mais sofisticados equipamentos que fariam delirar os aficionados.

www.casadochurrasqueiro.com.br

Obra conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

Capa: Pernil de cordeiro

Fotografias: Mauro Holanda

Ilustrações: Yolanda Kofuji

Produção editorial e editoração eletrônica: Clim Editorial

Conversão em epub: {kolekto}

© 2005 Carlos Gabriel

© 2005 Editora Melhoramentos Ltda.

1.ª edição digital, novembro de 2014

ISBN: 978-85-06-07688-0 (digital)

ISBN: 978-85-06-07539-5 (impresso)

Atendimento ao consumidor:

Caixa Postal 11541 – CEP 05049-970

São Paulo – SP – Brasil

Tel.: (11) 3874-0880

www.editoramelhoramentos.com.br

sac@melhoramentos.com.br


AUTHORITY
ABDR