

DICAS DE TEMPERO PARA CHURRASCO

Achou que tempero para churrasco era só sal grosso? Que nada, amigos! Ainda que seja um dos temperos mais tradicionais para o preparo das carnes, existem outros ingredientes que podem dar mais **sabor aos churrascos** e surpreender o paladar da galera.

Mas não é só no sabor que os temperos influenciam, não: eles **podem interferir na maciez da carne** também.

Por isso, para te ajudar nessa tarefa de temperar os churrascos sem erro, preparamos 5 dicas essenciais para preservar o gostinho original da carne e toda sua suculência, além de surpreender suas visitas. Confira abaixo as dicas que selecionamos de alguns **temperos para churrasco!**



Carne temperada com Alecrim e Pimenta-do-Reino

DICAS PARA O SEU CHURRASCO:

1 – Alho

Como sempre, o alho não decepciona! Quando bem amassadinho, ele pode ser incluído em marinadas, tais como a receita de tempero para carneiro, o lombo ao alho na churrasqueira e a receita de maminha com alho.

Além do alho fresco, é possível utilizar o famoso **alho granulado** para finalizar pratos e carnes um pouco antes de saírem da grelha.

Confira nosso alho granulado **[CLICANDO AQUI](#)**.



Pimenta-do-reino, ervas frescas e dentes de alho utilizados para temperar a carne

2 – Pimenta-do-reino

A **pimenta-do-reino** moída na hora pode dar um sabor incrível às carnes, principalmente aos cortes bovinos.

Mas se você deseja utilizar carne suína ou cordeiro, prefira as pimentas como a **caiena** ou a **pimenta calabresa**, para deixar as marinadas mais temperadas, e as carnes, mais suculentas.

Confira nossas pimentas em nossa loja [CLICANDO AQUI](#).

3 – Azeite de Oliva Extra Virgem

Pouca gente conhece a versatilidade do **azeite de oliva extra virgem** na cultura do churrasco, mas a verdade é que ele propõe uma combinação perfeita com o sal grosso.

Antes de espalhar o sal em abundância pela carne — utilize-o em grãos grossos para que derreta aos poucos com o calor do fogo, sem salgar a carne — regue-a com o azeite de oliva extra virgem de qualidade de sua preferência.

Ele vai trazer contribuições significativas para seu assado nos quesitos sabor, textura e aparência, intensificando aquelas marquinhas de grelha na carne, além ser muito benéfico para a saúde!

Para ousar ainda mais, experimente azeites distintos, provenientes de tipos diversificados de azeitonas. **CLIQUE AQUI** e conheça nossa linha de azeites. Considere o uso da especiaria em marinadas de carne de porco no vinho branco e de peixes, junto com o suco de limão.



Alecrim, pimenta-do-reino e pimenta dedo-de-moça utilizadas para temperar a carne

4 – Ervas frescas e especiarias

Ervas como **tomilho, alecrim, cominho e salsinha** são boas opções e podem garantir marinadas saborosas. Não é nenhum pecado investir nas ervas para temperar um churrasco. Muito pelo contrário: se usadas corretamente, elas podem é transformar suas carnes em um complexo de sabores sofisticados.

Peixes e frangos podem e devem possuir temperos mais elaborados à base de sal fino e ervas, pois são carnes cujo sabor sutil será realçado por esse tempero. Use moderadamente ervas frescas como **alecrim** e **tomilho** para evitar sobreposição de sabores.

Quanto à carne bovina, será necessário decidir uma questão importante: eu quero manter o sabor tradicional dela ou surpreender meus convidados com algo novo? As duas propostas são válidas, mas exigem seu conhecimento prévio.

Se a ideia for inovar, tempere a picanha, alcatra, maminha (ou a carne bovina que estiver no seu cardápio) com **tomilho, cominho** e **salsa**. Outro tempero que agrada bastante é o **chimichurri**, um complexo de ervas em conserva ou na forma desidratado. Conheça nossas ervas **CLICANDO AQUI**.

Certifique-se apenas de que a mistura não leva nenhum outro líquido além do azeite de oliva extra virgem, porque o vinagre, bem como outros produtos, pode prejudicar a qualidade da carne se usado antes dela ser assada.

Agora, se a ideia for dar uma repaginada no tradicional tempero à base de sal grosso, não deixe de usar a nossa dica sobre o azeite.

5 - Mel

O mel pode adoçar na medida certa e garantir um sabor agridoce maravilhoso! Pra quem gosta de sabores diferentes e ousados, basta passar uma pequena quantidade de mel sobre as carnes na grelha e surpreender a todos, ou então, fazer um molho agridoce de mostarda e mel para churrasco.

Para marinadas de carne de porco, o mel é um ingrediente especial. Uma boa combinação pode ser obtida pela mistura do mel com mostarda, shoyo, suco de limão e azeite de oliva extra virgem, todos em pequenas quantidades, descansando na carne por algumas horas.



Mel finalizando a costela

6 - Dica Bônus

Não utilize limão, vinagre ou água.

A dica aqui é: nem tudo vai bem com tudo! Estes ingredientes não devem ser utilizados em carnes bovinas antes do preparo em hipótese alguma, por motivos de origem constitutiva dos alimentos.

Além destes ingredientes provocarem a desidratação das fibras da carne, eles também sofrem alteração em seu potencial hidrogeniônico (PH) quando entram em contato com o calor intenso da brasa, fazendo a carne escurecer e endurecer.

São infinitas as possibilidades de misturas de ingredientes para se temperar um churrasco, mas resultados satisfatórios também envolvem muito cuidado com a procedência e escolha das carnes e suas formas de preparo.

Fotos: Shutterstock

Fonte Parcial: TudoGostoso