

Todos os Segredos do *Churrasco na Brasa*



O melhor do Churrasco:

-Picanha

-Peixes

-Carne bovina

+ Acompanhamentos

E muito mais!!!!

Receitas para se fazer na Churrasqueira

→ Como bons brasileiros, sabemos que basta um saco de carvão, um pouco de cerveja e uma churrasqueira que a festa está programada.

Mas para agradar todos os públicos (ou para enganar a fome enquanto a picanha não fica no ponto), que tal fazer alguns aperitivos?

Seja para satisfazer aquele amigo vegetariano ou para mostrar que seus dotes de churrasqueiro são requintados, conheça receitas fáceis e saborosas para jogar na grelha.

Acompanhamentos

➤ Pão de alho

Um petisco de churrasco que é tão tradicional quanto o queijo coalho e a linguiça é o pãozinho de alho. Além de ser um carboidrato fácil de combinar, esse pão tem um charme à parte. Seu sabor aromático e discretamente picante, derivado do alho, é o ponto forte.

Vamos te mostrar algumas receitas para você mesmo preparar seu pão de alho. Para quem não está com muito tempo livre para cozinhar, vale também **comprá-lo pronto para levar para a grelha.**



1. PÃO DE ALHO COM MANTEIGA

→ Ingredientes

1 pão francês (estilo pequena baguete);

1 colher de sopa de manteiga;

4 dentes de alho.

→ Modo de preparo

Descasque o alho e, em seguida, esprema todos bem e reserve. Pegue uma frigideira, coloque a colher de sopa de manteiga e derreta, em fogo baixo. A manteiga vai formar um pouco de espuma, que você pode tirar com a ajuda de uma colher. Adicione em seguida o alho.

Corte o pão em rodelas e passe o conteúdo da frigideira em todas as fatias (se você preferir, deixe as rodelas presas na estrutura do pão, não cortando até o final, para que ele possa manter o formato ideal para ir para a grelha).

Aqueça a churrasqueira, o forno ou a grelha e leve o pão para dourar!



2. PÃO DE ALHO COM QUEIJO

→ Ingredientes

1 pão francês (tipo baguete)

1 colher de sopa de manteiga;

1 dente de alho;

100g de queijo mussarela ralado.

→ Modo de preparo

Em uma frigideira, derreta a manteiga em fogo baixo, removendo a espuma formada com a ajuda de uma colher. Enquanto isso, pique o alho e amasse bem, adicionando esse conteúdo à manteiga. Corte o pão francês ao meio, coloque a mistura de alho e manteiga do lado de dentro dos pães, adicionando também um pouco de queijo ralado. Feche o pão e molhe a parte superior com mais um pouco de manteiga e alho e coloque o resto do queijo.

Leve para a churrasqueira, para a grelha ou forno para dourar e derreter o queijo. Na hora de servir, basta fatiar o pão.



3. PÃO DE ALHO COM REQUEIJÃO

→ **Ingredientes**

1 pão francês;
1 colher de sopa de requeijão;
1 colher de sopa de manteiga;
100g de queijo parmesão;
1 dente de alho;
Ervas finas a gosto.

→ **Modo de preparo**

Em um pequeno pote, misture a colher de requeijão, a manteiga e as ervas. Com a ajuda de um pincel para untar formas (ou uma faca), passe essa pasta por todo o pão (inclusive no interior).

Em seguida, use o parmesão para cobrir a superfície e o interior do pão.

Leve para o forno, churrasqueira ou grelha até dourar e fatie o pão na hora de servir!



4. PÃO DE ALHO COM LINGUIÇA

→ **Ingredientes**

1 pão francês;

100g de queijo mussarela ralado;

100g de linguiça moída sem a pele;

1 dente de alho moído;

50g de requeijão

10g de cebola ralada.

→ **Modo de preparo**

Em um recipiente a parte misture a linguiça, o alho, o requeijão e a cebola ralada. Parta o pão francês pela metade e coloque, em cada uma delas, uma quantidade da mistura. Finalize com o queijo mussarela ralado por cima.

Leve para a churrasqueira, forno ou grelha para dourar e depois é só servir em fatias.



5. PÃO DE ALHO E TOMATE

→ Ingredientes

- 1 pão francês;
- 1 fatia de queijo mussarela;
- 2 colheres de sopa de molho de tomate;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 1 colher de sopa de creme de leite;
- Orégano;
- 1 colher de sopa de cebola ralada;
- 1 dente de alho amassado;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

→ Modo de preparo

Em uma frigideira a parte doure a cebola e o alho na manteiga. Acrescente em seguida o molho de tomate, o creme de leite e o orégano. Tempere com sal e pimenta do reino e deixe cozinhar até ferver. Em seguida, use essa pasta para molhar todo o pão francês. Abra ele ao meio e coloque a fatia de queijo mussarela, colocando um pouco da pasta no interior do pão também.

Leve para a churrasqueira, forno ou grelha, até dourar.



➤ Queijo coalho

Sabemos que a carne é o grande destaque de qualquer churrasco, mas você já conseguiu pensar em organizar essa refeição sem o acompanhamento de um **queijo coalho** bem grelhadinho?

Esse **tipo de queijo**, produzido a partir da união do leite cru com o coalho, tem como uma de suas características o sabor leve. Ele é **perfeito para abrir o apetite enquanto você espera sua carne grelhar na churrasqueira**.

Geralmente comercializado já em espetos, é fácil prepará-lo para o churrasco. Basta deixar esquentar um pouquinho sobre a grelha e, se quiser, sirva com um fio de melão e pronto! Você já tem um delicioso acompanhamento para churrasco que vai agradar seus convidados.



➤ Linguiça cuiabana

A **linguiça** é um acompanhamento para churrasco tradicional, que quase sempre aparece na lista de ingredientes desse evento. Mas você já pensou em inovar e preparar uma verdadeira linguiça cuiabana?

A linguiça cuiabana é uma receita mato-grossense e, por isso, ganha o “apelido” de cuiabana – em homenagem à capital do estado. **Ela pode ser feita com carne bovina, suína ou de frango e leva leite, ervas, pimentas e queijo na sua preparação.** Sem sombra de dúvidas ela será uma surpreendente opção de acompanhamento para o seu churrasco!



➤ Frutas e legumes grelhados

Fugir do óbvio é uma maneira de tornar o seu churrasco



ainda mais interessante e divertido – tanto para quem prepara, como para quem saboreia. Pensando nisso, você já experimentou **grelhar** algumas **frutas** e **legumes** que combinam bem com o sabor defumado desse preparo?

Uma das frutas favoritas dos churrasqueiros para esta finalidade é o abacaxi, que é um excelente digestivo para servir após carnes. **Bananas, mangas, melancias** e **morangos** também podem ser preparados na grelha. Elas servem tanto como um bom acompanhamento, como uma alternativa saborosa de **sobremesa!**

Já na turma dos legumes, as **batatas, cenouras** e **berinjelas** são as opções favoritas dos churrasqueiros. Mas você sempre pode usar a criatividade para grelhar algo diferente e deixar sua refeição ainda mais saborosa!

Pensando se existem mais opções saudáveis? **Aprenda a fazer um churrasco vegetariano!**



➤ Farofa

A **farofa** é uma receita tradicionalmente brasileira e que nunca pode faltar à mesa quando o assunto é churrasco. Para não ficar preso à receita tradicional de farinha temperada, que tal transformar a sua farofa em uma guarnição de respeito?

Adicione à sua farofa alguns **ovos** mexidos, uma cenourinha ralada, algumas lascas de **cebola roxa** e pronto! Você terá na sua mesa uma **opção tão saborosa de acompanhamento para churrasco quanto as suas carnes preparadas na churrasqueira.**

Quer fazer outro tipo de farofa? **Veja algumas sugestões de receitas de farofa que separamos pra você!**



1. FAROFA DE QUINOA



→ **Ingredientes**

1 xícara de chá de quinoa;

1 dente de alho;

1 xícara de chá de cebola picada;

100g de bacon cortado em cubos;

100g de cenoura ralada;

½ xícara de chá de castanha de caju picada;

1 colher de sopa de manteiga;

5 ovos;

Sal, pimenta do reino e cebolinha a gosto.

→ **Modo de Preparo**

Comece o preparo cozinhando a quinoa em água fervente por cerca de 10 minutos. Ela deve ficar al dente. Enquanto isso prepare os outros ingredientes da farofa.

Escorra a água da quinoa deixando-a bem seca e leve para uma frigideira em fogo baixo para terminar de ficar bem sequinha. Reserve.

Use a mesma frigideira para fritar o bacon (sem nada, diretamente na panela), adicionando o alho e a cebola quando ele já estiver crocante.

Deixe dourar e adicione a cenoura, a castanha de caju e a cebolinha.

Pegue outra frigideira e derreta a manteiga, adicionando em seguida os ovos e prepará-los mexidos.

Tempere com sal e pimenta e em seguida adicione o refogado com a cenoura e bacon e também a quinoa. Misture bem e sirva em seguida.





2. FAROFA DE AZEITONA

→ **Ingredientes**

Azeitonas pretas e verdes a gosto;

1 xícara de chá de cebola picada;

3 ovos;

2 xícaras de chá de farinha de mandioca;

2 colheres de sopa de manteiga;

Sal e pimenta do reino a gosto.

→ **Modo de Preparo**

Aqueça a manteiga na frigideira, derretendo bem.

Coloque a cebola e deixe dourar. Adicione a farinha de mandioca para que ela torra em fogo baixo. Tempere com sal e pimenta.

Em outra panela prepare os ovos mexidos e adicione à panela da farofa. Pique as azeitonas e também vá



adicionando na mesma frigideira, sempre mexendo.
Tempere mais se julgar necessário e sirva.



3. FAROFA DE QUEIJO COALHO E BANANA

→ **Ingredientes**

2 xícaras de chá de farinha de mandioca;

3 bananas da terra em cubos;

200g de queijo coalho em cubos;

1 xícara de cebola picadinha;

1 dente de alho;

2 colheres de sopa de manteiga;

Sal, cebolinha e pimenta do reino a gosto.

→ **Modo de Preparo**

Pegue uma frigideira, derreta a manteiga e doure o alho



e cebola. Em uma outra panela, adicione um pouquinho de manteiga para dourar as bananas e reservar.

Adicione então as bananas douradas, o queijo, a farinha e a cebolinha na frigideira com a cebola. Misture bem e tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Sirva em seguida.



4. FAROFA DE CENOURA

→ **Ingredientes**

2 xícaras de chá de farinha de mandioca;

3 cenouras grandes raladas;

1 xícara de chá de cebola ralada;

2 colheres de sopa de manteiga;

Sal e pimenta do reino a gosto.

→ **Modo de Preparo**

Prepare os ingredientes antes de começar a receita,



ralando as cenouras e picando bem a cebola. Aqueça uma frigideira e derreta a manteiga, para em seguida dourar a cebola. Adicione a cenoura, tempere com sal e pimenta e deixe murchar um pouco, mas sem cozinhar demais. Adicione por último a farinha de mandioca e misture bem, para esquentar. Sirva em seguida.



5. FAROFA DE ALHO

→ **Ingredientes**

2 xícaras de chá de farinha de mandioca;
5 dentes de alho picados;
2 colheres de sopa de manteiga.

→ **Modo de preparo**

Fatie os dentes de alho em lâminas bem fininhas, levando para a frigideira com a manteiga. Deixe em fogo bem baixo para não queimar e mexa sempre.



Adicione a farinha rapidamente quando o alho estiver bem douradinho e mexa, temperando com sal e pimenta. Sirva em seguida.



➤ Salada de folhas

Para quem quer deixar o churrasco mais leve e não exagerar na hora de comer suas carnes favoritas, um acompanhamento ideal é a salada de folhas.

Monte um mix de folhas com sabores e texturas variadas (alfaces verdes, roxas, rúcula, agrião e radicchio), acompanhadas de um molho refrescante para servir junto com suas carnes. Você vai ver que a combinação churrasco e folhas é sempre um sucesso!

Confira também outras receitas super saborosas de saladas criativas para seu churrascão!





1. SALADA DE MANGA COM TOMATE

→ **Ingredientes**

- 2 tomates Débora bem maduros
- 1 manga;
- 1 cebola roxa;
- 3 colheres de sopa de vinho tinto
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 pitada de sal.

→ **Modo de Preparo**

Em um recipiente a parte coloque o azeite, o vinho tinto e a cebola – picada em rodela – deixando o conteúdo de molho por cerca de 15 minutos. Corte a manga e os tomates (lembrando de remover as sementes) e coloque em uma vasilha que será utilizada para servir a



receita.

Para finalizar, adicione a cebola e o molho preparado com ela, temperando com a pimenta e o sal. Sirva ainda fresca para saborear.



2. CEBOLAS ASSADAS CARMELIZADAS

→ Ingredientes

5 cebolas grandes (ou 300g de mini cebolas);

3 colheres de sopa de açúcar;

2 colheres de sopa de azeite;

1 colher de sobremesa de molho shoyu;

½ xícara de água;

Sal e noz moscada a gosto.

→ Modo de preparo

Descasque as cebolas antes de iniciar o processo. Em uma panela a parte coloque o azeite, as cebolas e deixe



fritar (para facilitar o processo com cebolas grandes, opte por cortá-las pela metade antes de levar ao fogo). Depois que dourar, coloque a água e deixe as cebolas cozinharem até ficar bem macias.

Adicione depois o molho shoyu, a noz moscada e o açúcar. Vá mexendo o conteúdo na panela até que o líquido comece a caramelizar. Quando perceber a coloração desejada, é hora de tirar da panela e colocar em um recipiente para servir junto com as carnes.



3. SALADA DE TOMATE CEREJA, MUSSARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO

→ Ingredientes

Uma caixa de tomates cereja;



Um pote de mussarela de búfala;
Folhas de manjericão, azeite e sal a gosto.

→ **Modo de preparo**

Lave bem todos os tomates que serão utilizados na receita. Depois, com a ajuda de uma faca, pique os tomates cereja ao meio, colocando no recipiente em que será servida a salada. Pique também as mussarelas de búfala e leve ao mesmo recipiente. Finalize a salada com as folhas de manjericão – também bem higienizadas – azeite e sal.

Sirva tudo bem fresco para acompanhar as carnes.



4. SALADA DE COUVE COM LARANJA

→ **Ingredientes**

- 1 couve fresca fatiada em tiras finas;
- 2 laranjas sem casca e sementes;



2 colheres de sopa de vinagre;
Azeite a gosto;
1 colher de chá de mostarda;
Sal e pimenta a gosto.

→ **Modo de preparo**

Higienize bem a couve e, depois de picar, coloque as tiras em um prato com água para auxiliar a retirar o amargor da planta. Enquanto isso, pique as laranjas e, se possível, guarde o máximo de sumo para utilizar no tempero.

Coloque todos os ingredientes em um recipiente, adicione o sal, a pimenta, o azeite, o vinagre, a mostarda e um pouco do sumo de laranja. Misture bem e sirva ainda fresco.



5. SALADA DE FOLHAS VERDES COM MOLHO DE MANGA E AMÊNDOAS



→ **Ingredientes**

Folhas de diferentes tipos de alface

Folhas de rúcula;

Folhas de agrião;

1 manga madura;

1 colher de sopa de mel;

Sal, cravo e pimenta a gosto;

1 porção de amêndoas torradas.

→ **Modo de preparo**

Higienize bem todas as folhas que serão utilizadas na salada e pique, usando as mãos, para colocar na saladeira. Em um outro recipiente prepare o molho de manga, batendo a manga picada, a colher de mel, o sal e a pimenta com a ajuda de um mixer ou no liquidificador. Adicione, ao final, os cravos (se desejar).

Coloque o molho na saladeira com as folhas e adicione as amêndoas torradas para finalizar.



➤ **Maionese de batata**



Todo churrasco deve ser planejado com uma opção de carboidrato como acompanhamento principal das carnes. Se você quer evitar o básico, como o **arroz** ou a farofa, que tal inovar com a **maionese de batata**?

Além da praticidade no preparo, **a maionese de batata é um complemento diferente, mas que agrada a todos os tipos de paladares.**

Só fique atento para prepará-la próximo ao momento do consumo e, é claro, deixá-la na geladeira antes de colocar na mesa, para evitar que estrague!



➤ Vinagrete

Churrasco sem vinagrete, alguém já ouviu falar? Não, né? Por isso mesmo esse é um acompanhamento para churrasco que você não pode deixar faltar.

O melhor do vinagrete, além de seu sabor peculiar e



complementar às carnes, é a sua praticidade de preparo. Basta picar alguns **tomates** e **cebola** em pequenos tamanhos, adicionar um pouco de **vinagre**, **azeite**, **sal** e algumas **especiarias** para preparar a base. Se você quiser, pode acrescentar **pimentões**, **azeitona** e outros ingredientes que também são usados nessa receita.

Depois de pronto é só servir ao lado ou em cima da peça de carne e saborear!



→ A escolha do acompanhamento para churrasco varia bastante de acordo com o **tipo de carne que você vai servir**, como também com o evento que você pretende realizar em torno da churrasqueira.

O que importa, entretanto, é que todas as opções apresentadas acima são alternativas de sucesso para servir junto com suas carnes.



As melhores carnes para *Churrasco*

→ Um **bom churrasco** é feito com um belo dia de sol, boas companhias, músicas variadas, saborosas bebidas e, é claro, excelentes cortes de carnes para levar para a grelha.

Você sabe escolher as melhores carnes para churrasco? Separamos uma lista das que vão lhe ajudar a fazer um churrasco campeão!



PICANHA

É impossível falar de churrasco no Brasil sem citar a carne favorita de todos: a **Picanha**! Mas por que essa é uma das melhores carnes para churrasco?



A resposta é simples: **a picanha é uma carne bastante suculenta e fácil de temperar**, por conta de seu teor de gordura, que a deixa mais saborosa.

A picanha exige um pequeno cuidado no preparo, para que você não grelhe demais a carne, deixando-a dura e seca. Uma boa picanha deve ser servida pelo menos um pouquinho **mal passada** (ou sangrando, como alguns churrasqueiros preferem).



FRALDINHA

A **fraldinha** é uma opção de carne mais leve, porém igualmente saborosa, para quem vai organizar o churrasco. Chamada também de Vazio no sul do país, essa é uma carne simples de preparar, desde que você acerte sua posição no espeto, evitando partir as longas fibras da carne ao meio.



Tempere com sal, leve ao fogo em altura média e sirva também ao ponto!



ASINHA DE FRANGO

Para aqueles que preferem as carnes magras e brancas, uma peça que não pode faltar é a deliciosa **asinha de frango**.

Sucesso até entre os mais carnívoros, essa é aquela peça que você serve no início do churrasco, para petiscar, ou junto com os acompanhamentos, para completar o momento da grande refeição.

Por ser leve e delicada, é uma opção perfeita para seu churrasco, a asinha é fácil de temperar, preparar e servir – mas deve sempre estar bem passada, ok? 😊





CORAÇÃOZINHO DE GALINHA

Não importa quais são as outras carnes que você vai levar para a grelha e servir para seus amigos, o coração de galinha não pode faltar na sua lista para segurar o apetite até que as outras peças fiquem prontas!



MIOLO DE ALCATRA

Outra que entra para a lista de melhores carnes para churrasco é o **miolo de alcatra**, que é uma carne macia, com baixo teor de gordura e também extremamente saborosa.

Uma das grandes vantagens do miolo de alcatra é sua **rápida preparação** quando levada ao fogo, ideal para aquela hora de servir o almoço ou para começar o churrascão!



COSTELA

Quem resiste ao sabor de uma boa **costela** preparada na grelha? Apesar de ser uma das favoritas dos churrasqueiros, uma **boa costela** demanda um pouquinho mais de atenção e conhecimento no manuseio do fogo para ser bem preparada.





CONTRA FILÉ

Essa é uma peça extremamente macia e que, quando fica muito tempo no fogo, pode ressecar seu interior e prejudicar seu sabor. Por isso, o ponto perfeito do “contra” é o **mal passado**, para aproveitar o melhor de suas características.



CUPIM

Outra peça clássica do churrasco, o **Cupim**, é uma carne bastante peculiar, por ser rica em fibras musculares intercaladas com gordura, que garantem seu sabor único.

Como é uma carne mais firme, o cupim exige maior tempo de cocção no fogo, geralmente com a ajuda de papel alumínio para distribuir melhor o calor por toda a peça, além de favorecer sua cocção e manutenção do sabor.



BACON

Este pedaço suíno é um elemento ainda não muito popular nos churrascos. No entanto, o bacon fica bem saboroso quando assado na churrasqueira. Isso porque, ele é um misto de carne com gordura.



Depois de assadinho, é só cortar em pedaços menores e servir.



SALMÃO

Por ter carne firme e consistente como o atum, o salmão pode ser feito de diversas formas na brasa, desde inteiro até em postas. O ideal é deixar sua pele, que é naturalmente gordurosa, sempre virada pro fogo e deixar que cozinhe unilateralmente, sem mexer.

Por ser muito versátil e saboroso, pode ser temperado de diversas maneiras: com limão, alecrim, pimenta e outros ingredientes.

Retire o papel alumínio e pronto é só servir junto com alguns legumes e bom apetite! O tempo de preparo depende do braseiro utilizado. Vale lembrar que o fogo muito alto, vai dourar por fora e não vai assar por dentro.





COSTELA SUÍNA

Vamos pensar agora numa opção de carne de porco? Essa costelinha suína promete muita maciez e suculência. Uma das melhores carnes para grelhar. Temperos que combinam: deixe temperar com alecrim, azeite, sal e limão.



T-BONE

Esta peça é retirada do boi por meio de um corte transversal ao osso. Aliás, este corte que faz com que o osso fique em formato de T, que dá o nome à carne.

O T-bone ganhou maior destaque recentemente por ser considerado gourmet. Isso porque, o osso tem de uma lado contra-filé e do outro filé mignon, ou seja, num mesmo corte, você tem duas texturas e dois sabores diferentes.



MAMINHA

A maminha é considerada uma carne magra. Se a sua alimentação prioriza a ingestão baixa de gorduras, ela pode ser uma ótima opção.

No entanto, para ela ficar macia, saborosa e suculenta no churrasco, recomendamos não retirar a capinha de



gordura antes de assá-la.

Para servir a maminha, você deve cortá-la em fatias sempre contra as fibras da carne.

Você pode escolher entre prepará-la no espeto, fatiando em porções finas, ou na grelha. Mas, é necessário ter cuidado para não deixar passar demais do ponto, a fim de não alterar o sabor.



COXÃO MOLE

Raramente alguém pensa no coxão mole como um corte para o churrasco. Picanha, alcatra, maminha e costela são apenas alguns dos cortes que a maioria dos churrasqueiros e churrasqueiras levaria ao fogo primeiro.

Porém, o coxão mole pode ser uma excelente alternativa para o seu churrasco, pois rende grandes bifês que serão muito apreciados grelhados pela sua



maciez e suculência.



BIFE DE CHORIZO

O bife de chorizo é mais um dos tradicionais cortes argentinos, retirado da parte traseira (mais para o centro) do contrafilé, próximo ao bife ancho (também conhecido no Brasil como filé de costela) que é retirado da parte dianteira.

Apresenta como principal característica a sua “sobrancelha” que cobre toda o corte e que proporciona um excelente sabor no bife de chorizo, excelente opção de carne para churrasco e que pode facilmente ser o ponto alto do evento.

O bife de chorizo deve ser feito com braseiro bem quente, a 15 cm da brasa sem labaredas, tomando cuidado para o fogo não subir por conta da gordura característica que cobre o corte.



É importante que o fogo esteja bem quente, você não deve conseguir suportar mais do que 4 ou 5 segundos com a mão na altura da grelha.



ESTE GUIA É UMA COMPILAÇÃO DE DADOS COM AS RESPECTIVAS FONTES ABAIXO, NÃO É VENDIDO, APENAS COMPILADO DE FORMA QUE OS DADOS APRESENTADOS ESTEJAM ONLINE NOS SITES E EM ARQUIVO OFF LINE PARA SER IMPRESSO OU CONSULTADO A QUALQUER MOMENTO.

FONTES:

www.tvchurrasco.com.br

www.tudogostoso.com.br

www.paodeacucar.com