

Aprenda temperar e realçar o sabor de diferentes tipos de carne; veja receitas

Além dos versáteis sal, alho, cebola, cebolinha, vinagre e pimenta, tradicionalmente utilizados em nossa culinária, existem vários outros temperos que combinam com carne bovina, suína, de frango ou de carneiro, acentuando seu sabor.

Conheça a seguir algumas sugestões de temperos que você pode usar para realçar o sabor de diferentes tipos de carne.

Mas lembre-se: você pode criar várias combinações até mesmo com outros temperos e elaborar pratos simples ou requintados.

Tudo vai depender do 'gosto do freguês'.

Para preparar carnes assadas tempere com: alho granulado, cebola, cebolinha, chimichurri, cominho, cravo-da-índia, gengibre fresco ralado, pimenta calabresa, pimenta chilli, raiz forte (para assados com molho), salsa, mostarda em pó e tomilho.

Reprodução



O chimichurri é um molho à base de salsinha, alho, cebola, tomilho, orégano, pimenta vermelha moída, pimentão, louro, pimenta do reino negra, mostarda em pó, salsa, vinagre e azeite de oliva para preparar churrasco ou acompanhar outras comidas.

O molho é tradicional na Argentina e no Uruguai, usado principalmente para fazer churrascos.

Para carnes grelhadas use: alecrim, chimichurri, coentro e pimenta calabresa.

Carnes cozidas ou ensopadas combinam com: cominho, louro, mostarda, noz-moscada, orégano, páprica doce ou picante, pimenta-da-jamaica, salsa, salsinha, zimbro, curry, gengibre fresco ralado e tomilho.

Por seu sabor pungente, o zimbro é mais associado ao gim, mas dá excelente resultado em conservas, marinadas, carne de porco, aves e carnes de caça.

O zimbro é uma espécie de pinheiro, com frutos em forma de bagas.

As bagas secas de zimbro (inteiras ou moídas) são usadas como tempero.

Os temperos que mais combinam com a carne de vitelo são: ervas frescas ou açafreão, casca de limão ralada, cravo, louro, mostarda, páprica, noz-moscada, salsinha, sálvia e tomilho.

Evite usar pimenta, pois ela deixa a carne amarga. Para um sabor mais acentuado, experimente limão e alcaparras, vinagre, tomate, azeitonas, laranja ou vinhos de sabor forte como Madeira ou Marsala.

Para temperar carnes de aves use: alho granulado, cebola, cebolinha, chimichurri, cominho, pimenta calabresa, pimenta chilli, salsa e colorau.

Carnes de carneiro e de porco combinam com: alecrim, limão, chimichurri, coentro, pimenta calabresa, erva-doce, hortelã, manjericão e manjerona.

Reprodução



No caso dos peixes, tanto a posta quanto o peixe inteiro devem ser preparados do mesmo jeito.

No caso do peixe inteiro, a dica é não se esquecer de temperar a parte de dentro.

Não há necessidade de exagerar com temperos.

Use apenas sal, um pouquinho de alho e pimenta do reino.

Temperos ácidos como limão e vinagre também podem ser usados, pois dependendo do peixe ajudam a dar consistência, deixando a carne mais firme.

Manjericão, alecrim, sálvia, manjerona, louro, segurelha e tomilho conferem sabor diferenciado à carne de peixe.

Cuidado ao usar ervas finas, como estragão e tomilho.

Não é aconselhado misturar vários tipos delas, pois a quantidade de sabores interfere no real sabor desta carne.

Outras dicas

Em carnes fritas acrescente noz-moscada e salsa.

Nos molhos para carnes use cominho, curry, molho shoyu, noz-moscada, páprica picante ou doce, pimenta calabresa.

Picadinhos de carne combinam com colorau, hortelã, pimenta calabresa e salsa.

A carne moída fica mais gostosa se temperada com hortelã, manjeriço, manjerona, menta, molho shoyu ou pimenta calabresa.

Para deixar o hambúrguer mais saboroso use alcaparras, cominho, macis (casca que envolve a semente da noz-moscada), menta, mostarda, pimenta calabresa, segurelha (erva aromática de origem mediterrânea cuja essência lembra a hortelã e o tomilho, embora mais apimentada).

Para fazer Goulash (guisado de carne) use cominho ralado, páprica doce ou picante.

Marinar

Marinar é o processo de amaciar e acentuar o sabor da carne por meio da sua imersão em um líquido ácido (como vinagre, suco de limão, vinho, etc.) com temperos e ervas.

Alguns dos temperos podem ser: alho, coentro, dill, louro, salsa e tomilho.

Sempre que utilizar um líquido ácido para marinar carnes, prefira recipientes não-metálicos, como vidro ou cerâmica.

Recipientes de alumínio reagem com o ácido e podem deixar um sabor metálico na carne, porém o aço inoxidável é adequado, pois esse metal não é reagente.

Se você deixar a carne marinando por até meia hora, pode deixá-la em temperatura ambiente.

Se for deixá-la marinando por mais tempo, mantenha-a dentro da geladeira num vasilhame com tampa. *(Fonte: Temperos e Especiarias)*

[Entrecot à Farroupilha, a carne macia e suculenta dos argentinos](#)

[Recheada com calabresa, picanha do avesso é ideal para o churrasco](#)

[Maminha ao molho de vinho fica macia e irresistível. Experimente](#)

[Fraldinha assada na mostarda é opção fácil para o jantar](#)

[Fraldinha recheada fica macia e saborosa. Experimente!](#)

[Lagarto recheado com queijo é carne apetitosa que dá água na boca!](#)

[Prepare carnes suculentas e dê mais sabor ao almoço de domingo](#)

<http://www.bonde.com.br/gastronomia/bonde-cozinha/aprenda-temperar-e-realcar-o-sabor-de-diferentes-tipos-de-carne-veja-receitas-407786.html>



São Paulo, SP, 31 Junho de 2018

Mkmouse