

ACOUGUEIROS DESDE 1920

O Guia do Churrasco deBetti

O passo a passo da casa - do fogo ao ponto certo.

Grelhado, assado e fogo de chao.

GRELHADO - rapido, na chama alta

01 · Escolha a carne

Corte alto: picanha, ancho, t-bone, fraldinha.

02 · Descongele na geladeira

Da vespera, na parte de baixo. Nunca na pia, nunca no micro-ondas.

03 · Fogo 40 min antes

Brasa pronta e 60% branca, sem chama. Antes disso, e ansiedade.

04 · Sal grosso na hora

Quando a carne vai ao fogo. Carne boa nao precisa de vespera.

05 · Os tempos

Bife fino: 3-4 min por lado · Corte alto: 4-5 min por lado + calor indireto · Fraldinha inteira: 20-25 min.

06 · Utensilios

Pinca (garfo fura e o suco escapa), faca afiada, tabua com canaleta.

07 · Sirva

Corte alto descansa 5-8 min. Fatie contra a fibra. Sirva em levas.

ASSADO - com calma, 1 a 6 horas

01 · Escolha a carne

Peca inteira: maminha, fraldinha, cupim, costela.

02 · Descongele com folga

Peca grande: 24 a 48h de geladeira.

03 · Fogo medio e constante

Brasa formada e reposta aos poucos. O assado odeia sobe-e-desce de calor.

04 · Tempere antes

Sal grosso por toda a peca, antes de subir.

05 · Os tempos

Fraldinha: 30-40 min · Maminha: 40-60 min · Cupim: 5-6 horas · Costela assada: 4-6 horas.

06 · Utensilios

Grelha firme ou espeto, faca afiada, tabua grande.

07 · Sirva

Descansa 10 min. Fatie na frente de todo mundo - assado e espetaculo.

FOGO DE CHAO - o dia inteiro

01 · Escolha a carne

Costela inteira - e cordeiro, para quem domina.

02 · Planeje 2 dias antes

Costela inteira: 48h de geladeira.

03 · Lenha, fogo baixo, distancia

Carne a 60-80 cm da chama, calor constante. Comece de madrugada.

04 · So sal grosso

Dos dois lados, no inicio. O resto quem faz e o tempo e a fumaca.

05 · O tempo

Ate 12 horas, bem devagar. Vire poucas vezes - osso para o fogo na maior parte.

06 · Utensilios

Estaca ou grelha vertical, machado e lenha boa - e paciencia.

07 · Sirva

Quando esta pronta, quase desossa sozinha. Sirva na tabua, sem cerimonia.

