

Cortes Nobres



FESTACHOPP

LOCAÇÕES E CHOPP MULTIMARCAS

www.festachopp.com.br



*Todas as imagens deste catálogo são meramente ilustrativas

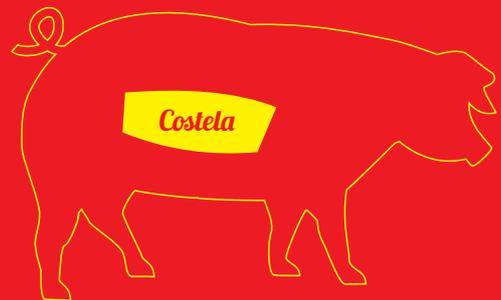
Assado De Tira (Duroc Pork)



Especificações

Reúna os amigos para aquele churrasco, faça um assado de tira suína e sinta o sabor que só as tiras acrescentam em seus pratos. Suculenta e saborosa, ela veio para aguçar seu paladar e deixar qualquer com água na boca. Experimente!

Local do Corte



Modo de Preparo

Tempere a costela com sal fino e coloque na grelha da churrasqueira por 15 minutos. A recomendação é servir o prato com chimichurri, um tempero feito com ervas. Complementos como batatas, queijo provolone e outros tipos de carne também podem ser assados na mesma grelha.

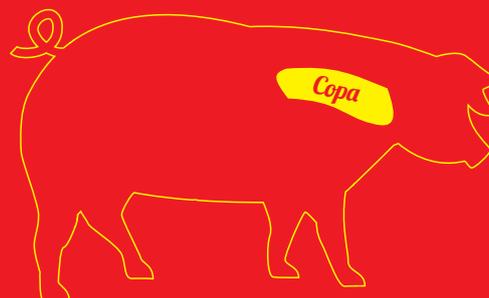
Short Rib (Duroc Pork)



Especificações

De extrema suculência e sabor, o Short Ribs é cortado em espessura para grill e com osso, sendo melhor apreciado em cozimento lento e churrasco por ter fibras grossas e compridas.

Local do Corte



Modo de Preparo

Passa uma camada fina de azeite nos dois lados da carne. Esse procedimento, além de dar brilho, auxilia no momento de selar a carne. Tempere com sal de Bacon e leve a grelha com fogo forte. Deixe grelhar por aproximadamente 5 minutos de cada lado. Uma boa dica, é aguardar que a carne comece a transpirar seus sucos, esse é o momento certo de virar o bife. Retire do fogo e aguarde um pouco antes de cortá-lo, isso fará com que os sucos da carne se espalhem novamente pela peça.

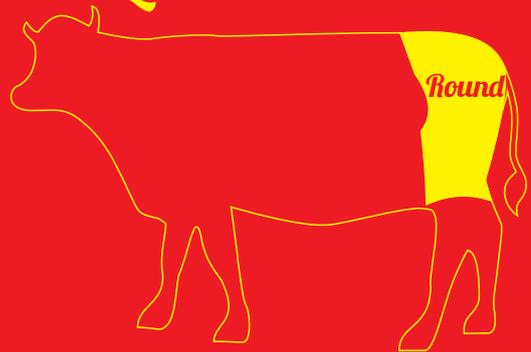
Capitão



Especificações

É um corte longitudinal do traseiro bovino e por isto, é possível apreciar vários tipos de carnes em um único pedaço.

Local do Corte



Modo de Preparo

Bata no liquidificador o alho e o óleo. Tempere a carne e reserve por aproximadamente 6 horas. Coloque o capitão na chapa pré-aquecida e deixe assar por 15 minutos. Lembre-se de sempre virar a peça na chapa. Faça um leve corte na superfície para conferir o ponto da carne.

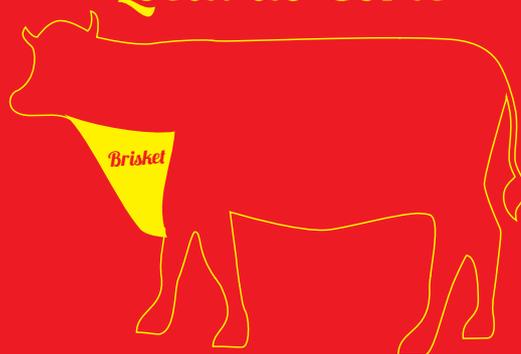
Top Brisket



Especificações

Muito saboroso, o Brisket é um corte do peito, sendo melhor apreciado em caldos, carne de panela, sopas e refogados. Na churrasqueira, deve ser preparado em calor alto e por várias horas.

Local do Corte



Modo de Preparo

Coloque a carne em uma assadeira e tempere com o sal, a pimenta e o alho. Polvilhe o açúcar e regue com o vinho. Cubra com papel-alumínio e asse no forno preaquecido a 200 °C durante 40 minutos, ou até a carne ficar macia, regando de vez em quando com o molho que se forma na assadeira. Em uma frigideira antiaderente, derreta a manteiga e grelhe a cenoura e a abobrinha polvilhadas com o sal. Fatie a carne, sirva com os legumes e o molho barbecue

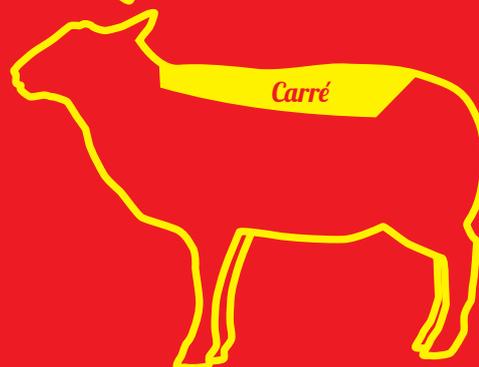
Short Rack



Especificações

Corte de 5 ossos extraído da porção dianteira do carré ovino, com os ossos da costela prolongados, sem capa de gordura.

Local do Corte



Modo de Preparo

Esfregue os ingredientes do tempero (sal, alho, pimenta e ervas) em cada lado da costela. O importante é unir tudo em uma tigela e misturar bem, para que a distribuição do tempero seja uniforme em toda a carne. Se você preferir, passe uma colher de azeite na costela, isso tornará a carne mais dourada e saborosa.

Com o fogo já estável, coloque a costeleta sobre uma grade por cerca de 4 minutos e então vire-a por cerca de 4 ou 5 minutos. Use a pinça para mudar a costela de posição. Lembre-se de controlar a intensidade do fogo pela regra dos 5 segundos. O ponto da carne é quando, externamente, está inteiramente dourada.

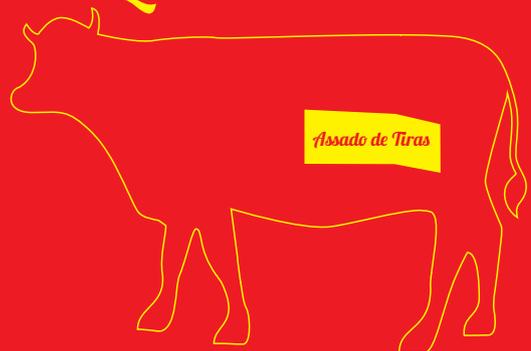
Assado De Tira (Bovino)



Especificações

Com sabor único, o Assado de Tiras é um corte nobre da costela do traseiro, macio e suculento, sendo melhor apreciado em assados e churrascos.

Local do Corte



Modo de Preparo

Tempere a costela com sal fino e coloque na grelha da churrasqueira por 15 minutos. A recomendação é servir o prato com chimichurri, um tempero feito com ervas. Complementos como batatas, queijo provolone e outros tipos de carne também podem ser assados na mesma grelha.

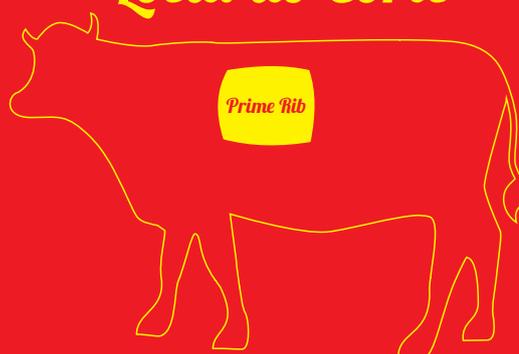
Prime Rib (Filé de Costela)



Especificações

Corte tradicional nos EUA, o Prime Rib é muito macio e é considerado a parte mais saborosa da costela, sendo melhor apreciado em bifes, grelhado ou assado no forno.

Local do Corte



Modo de Preparo

Teste o calor colocando a mão sobre o braseiro. O máximo de tempo que você pode aguentar é 4 segundos, do contrário a temperatura ainda estará baixa e é necessário agregar mais carvão para potencializar o calor.

Pincele as peças de carne com azeite ou óleo. Disponha as peças na área de maior calor da churrasqueira por 8 minutos, para formar a crosta.

Vire a peça e grelhe o outro lado por mais 7 minutos.

Por fim, vire a face do osso para o braseiro e asse por mais 2 minutos.

Retire a peça da grelha, salpique de flor de sal e deixe descansar por cerca de 2 minutos.

Sirva as peças inteiras.

Carré de Cordeiro

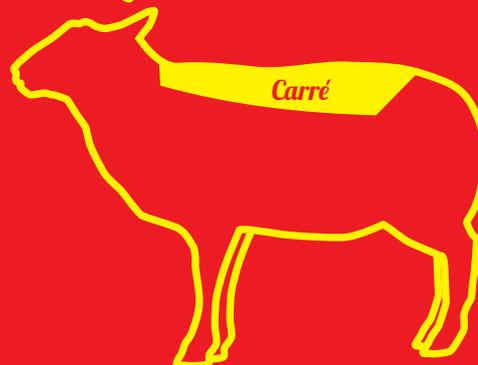


Especificações

O carré é um corte retirado entre a 6ª e a 13ª costela do lombo, conhecido como french rack, ou corte francês.

Raspa-se os resíduos de carne dos longos ossos, mantendo-se a parte inferior, que é muito suculenta.

Local do Corte



Modo de Preparo

Tempere muito bem o carré de cordeiro com todos os ingredientes (reserve apenas o sal que deve ser adicionado no momento de assar), deixe marinando por aproximadamente 2 horas na geladeira.

No fogo da churrasqueira, em uma grelha, coloque o carré e deixe dourar de um lado, vire e deixe dourar do outro lado. O tempo total ficará em torno de 20 minutos.

Retire da brasa, aguarde 5 minutos, para que a carne mantenha seu suco, e corte seguindo os espaços dos ossinhos.

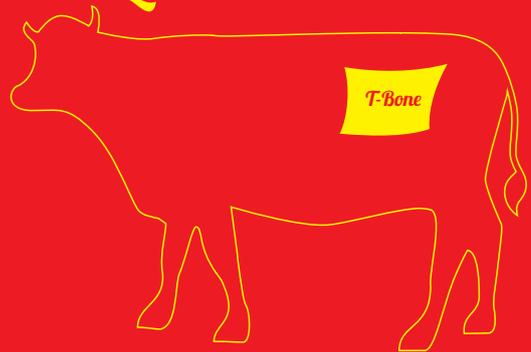
T-Bone



Especificações

É um corte transversal da parte caudal do contrafilé, obtido de seções transversais do filé de lombo com osso (parte superior do corte) e abrangendo o filé mignon (parte inferior do corte). Carne macia, suculenta, entremeada de gordura e muito saborosa. Ideal para bifes, grelhados rápidos e churrasco. Em inglês: T-bone steak.

Local do Corte



Modo de Preparo

Primeiro passe o azeite por toda a carne e tempere com o sal de aipo e a pimenta do reino dos dois lados da carne. Leve a churrasqueira para grelhar a 15 cm de altura sobre o braseiro. Grelhe por 5 minutos de cada lado e passe a manteiga sobre o T-Bone assim que o virar a primeira vez e ao tirar ele da churrasqueira. Servir de mal passado ou ao ponto para obter maior sabor e textura deste corte.

Contra Filé (Chorizo)



Especificações

Muito popular na Argentina, o bife de chorizo é cortado do contrafilé do gado europeu.

Local do Corte



Modo de Preparo

Use sal grosso moído para temperar a carne salpicando-o nos dois lados. Reserve por no máximo dez minutos antes de ir para a churrasqueira deixe distante 15 cm da brasa. Espere os sucos da carne incharem para virar na grelha.