

MODO DE PREPARO

Verifique que o resultado final pode variar de acordo com o forno e a temperatura. Adotamos a média de tempo de **UMA HORA por QUILO** de carne.

Todos os nossos produtos defumados já foram curtidos em salmoura, portanto, não há necessidade de salgar. Somente usar temperos neutros, caso desejado.



- **Costelinha Marinada** - forno: envolver em papel alumínio e assar a 180°C por 1h. Retirar o papel alumínio e assar por mais 15min para encorpar o molho. Churrasqueira: assar envolta em papel alumínio em uma grelha por aproximadamente 1½h ou até ficar macia.
- **Cupim Defumado** - cozinhar em panela de pressão, coberto por água por 1h. Após cozimento, assar no forno ou churrasqueira por mais 30min.
- **Cupim Temperado** - deixe dourar a carne em óleo ou manteiga na panela de pressão. Se quiser, acrescente temperos neutros: alho, cebola e ervas. Cobrir com água e cozinhar por 1h. Pode-se assar após o cozimento em forno ou churrasqueira.
- **Eisbein (Joelho Defumado)** - *Cozido*: coloque o joelho em uma panela de pressão coberto por água por 50min. Após o cozimento assar no forno por 30min para tostar. *Assado*: envolver o joelho em papel alumínio, assar por 1½h em forno a 180°C; retirar o papel e deixar por mais 20min até tostar.
- **Enroladinho de Frango** - assar por 1h sem papel alumínio em forno a 180°C.
- **Filé Suíno** - assar em forno a 200°C sem papel alumínio, ou cortar em medalhões e grelhar em óleo, ou manteiga, até dourar.
- **Frango Recheado** – assar com a própria redinha envolto em papel alumínio por 1½h, forno a 180°. Retirar a redinha e o papel alumínio; regar com o próprio líquido da assadeira, suco de laranja ou vinho branco. Assar por mais 1h ou até dourar.
- **Kassler Temperado** – Lombo + Costela + Toucinho – assar a peça envolta em papel alumínio por 1h com a gordura para cima em forno a 180°C. Depois assar por mais 1h sem papel, até dourar.
- **Linguigas** - assar por 20min em forno 180°C, virando na metade do tempo. Na frigideira, selar cada lado por 3min em fogo alto, depois cozinhar em fogo baixo por mais 3min de cada lado com um pouco de água. Na Air Fryer, 15min a 200°C, virando na metade do tempo.
- **Lombo Suíno Temperado** - assar por 1½h, com a gordura para cima, em forno a 180°, até dourar. Pode-se selar a peça na panela com óleo ou manteiga e colocar água aos poucos para cozinhar até ficar macia.
- **Lombo Recheado** - assar a peça envolta em papel alumínio por 1h com a rede elástica, forno a 180°C. Após esse tempo, retirar a rede e o papel alumínio, assar por mais 1h, até dourar.
- **Pernil Suíno Temperado** – caso a peça tenha capa de gordura, assar por 1h em forno a 180°C, com a gordura para cima. Após esse tempo, aumentar a temperatura para 220°C e assar por mais ½h para dourar.
- **Picanha Suína Temperada** - caso a peça tenha capa de gordura, assar por 40min em forno a 220°C, com a gordura para cima. Pode-se assar em churrasqueira com a gordura para cima, até o ponto desejado.

- **Porchetta** - assar durante 1h com papel alumínio em forno a 180°C. Retirar o papel e deixar assar por mais 1½h até dourar. Caso seja fatiada, não necessita papel alumínio, assar direto no forno ou churrasqueira.
- **Pulled Pork (paleta)** - assar por 1h em forno a 180°C, com a gordura para cima. Após esse tempo, aumentar a temperatura para 220°C e assar por mais ½h para dourar.
- **Rabada (fresca ou defumada)** - refogar com temperos a gosto, cobrir com água e cozinhar na panela de pressão por 1h. Servir desfiada ou inteira com polenta e o molho da própria carne.
- **Salsichões** - assar por 20min em forno 180°C, virando na metade do tempo. Na Air Fryer, 8 a 10min a 200°C, virando na metade do tempo. Fazer alguns cortes superficiais para não estourar.
- **Shoarma** – iscas de pernil ou peito de frango com tempero árabe – fritar em uma frigideira com óleo ou manteiga bem quente por 15min. Sugestão: servir com pão sírio e molho de maionese.

CORTES ANGUS

- **Acém Angus** - temperar com sal grosso e assar em churrasqueira por 40/50min. Pode-se também selar a peça em temperatura alta por 5min de cada lado e assar em fogo baixo por 45min ou até o ponto desejado.
- **Almôndegas** - selar de todos os lados ou assar em forno e adicionar ao molho de tomate. Cozinhar por mais 20min e incorporar a massa de sua preferência ou servir como acompanhamento.
- **Assado de Tiras** - temperar com sal grosso triturado. Com a brasa bem quente, coloque na grelha por aproximadamente 20min de cada lado.
- **Bife Ancho** - frigideira bem quente, selar por aproxim. 6min de cada lado. Deixar descansar por 3min. Assar em churrasqueira até o ponto desejado.
- **Bife de Chorizo** - igual ao Bife Ancho.
- **Fraldinha Angus** - sele primeiro a parte da gordura, até que fique bem dourada. Vire para selar o outro lado. Suba a peça para terminar de assar em fogo baixo por mais 20min. Pode-se assar em churrasqueira até o ponto desejado.
- **Maminha Angus** - assar a peça por 40min sem papel alumínio, com a gordura para cima em forno a 180/200°C. Pode-se assar em churrasqueira até o ponto desejado.
- **Ossobuco Angus** - temperar o ossobuco, selar dos dois lados e deixar cozinhar lentamente com vinho tinho até ficar macio. Finalizar com raspas de limão.
- **Shoulder Steak Angus** - frigideira/chapa/grelha bem quente, acrescente um pouco de gordura (azeite/bacon/manteiga) para ajudar a selar a carne dos dois lados por aprox. 6min. Descanso 3min.
- **T-Bone** - grelha bem quente. Selar dos dois lados por aprox. 8min ou até o ponto desejado. Sugestão: deixar a peça 5min com o osso de pé para finalizá-lo.

SIA Trecho 10 Loja 18
(entrada do Ceasa, em frente à Super Adega)

☎ (61) 3711-0038

Asa Norte CLN 305 Bloco B Lj 4 e 64

☎ (61) 3033-4708

Feira do Guará Loja 403

☎ (61) 3710-0039

Águas Claras Q 205, Pç Jandaia Ed. Paço
Línea, lj 8 (perto balão do Pão de Açúcar)

☎ (61) 3253-5080

Feira da Pedra Ceasa

