

I'm not a bot



Nomes de carne de boi para cozinhar

1 de 2 Carne de panela fatiada — Foto: Sonia Schneiders/Receitas Carne de panela fatiada — Foto: Sonia Schneiders/Receitas Você sabe qual é a melhor receita para cada parte da carne bovina? Na brasa, no forno, na frigideira, na pressão, cada um dos cortes da carne de boi possui características específicas na hora do preparo, e aqui você descobre como aproveitar cada corte extraíndo o melhor sabor e textura em seu cardápio. Confira! De onde vem a carne bovina? Ouça o podcast e descubra: 2 de 2 Veja os tipos de cortes de carne — Foto: Globo Veja os tipos de cortes de carne — Foto: Globo Pescoco, acém, braco, peito, lagarto e ossobuco: são cortes ideais para cozinhar na panela de pressão. Essas carnes, quando amolecidas, tornam-se muito saborosas, macias e suculentas. Bife de panela ou frigideira: Patinho, contrafilé, coxão duro e coxão mole: cortes ideais para o tradicional bife de panela. Essas carnes, juntamente com o acém, são ideais também para moer. O contrafilé também é ideal para o preparo de um bom stroganoff. Medalhão, stroganoff e rosbife Fileé migom é uma das partes mais nobres da carne bovina, por isso ele é direcionado a vários pratos finos e sofisticados. Medalhões, estroganofes, rosbifes e outras iguarias são preparadas com essa carne macia e suculenta. Capa de fileé, filé de costela, abacaxi de fileé, ponta de agulha, fraldinha, maminha, alcatra e picanha: essas são consideradas as carnes nobres para fazer um bom churrasco. Embora muitos destes cortes também possam ser assados no forno, a brasão é o ponto forte do preparo desses tipos de carne. Shoulder: é a parte interna do braço. Embora seja localizada na parte dianteira, muitas churrascarias famosas estão adotando o corte. Conheça os tipos de cortes de carne bovina e quais são os mais indicados para cada receita Em tempos de carne a peso de ouro, conhecer o corte certo para cada preparo é questão não só culinária, mas também de economia. Até mesmo porque para cada receita existe um tipo de corte de carne bovina ideal. Portanto, conheça-las é a melhor maneira de garantir a melhor textura e sabor aos seus pratos. Neste artigo, você vai conhecer os principais tipos de carne bovina e quais são as melhores formas de cozinhar para ter sempre uma carne de primeira. Afinal, sempre a carne mais cara é a que vai ganhar o sabor mais saboroso! É importante ter uma noção básica sobre os tipos de carne, seus cortes e suas características já que existem algumas diferenças entre os tipos de carne bovina. Mas qual carne é a mais cara para cozinhar? E qual carne é a mais barata? E qual carne é a mais saborosa? Entre tantas opções, qual carne é a mais macia e possui menos gordura quando comparada aos outros tipos de carne? A carne de primeira é retirada da parte traseira do boi que não é usada para ele se movimentar. Além de pouca gordura, também tem pouca quantidade de nervos. Veja os principais exemplos desse tipo de carne: Picanha: é a preferida para churrascos. Isso porque conta com uma espécie de capa de gordura que garante a maciez dela. A picanha é vendida em formato triangular e também é super indicada para grelhar. Fileé migom: é o corte mais caro e isso tem um motivo. Essa carne não tem gordura e muito menos nervos. Ou seja, é ideal para ser somente grelhado. Alcatra: é um dos cortes de carne mais magros e que dá origem a outros cortes (como o chamado baby-beef, que é parte do miolo da alcatra). Seu sabor é considerado intenso, sendo ideal também para pratos nobres. Contrafilé: considerado o corte mais longo do corte forma, parecido com o fileé migom. É ideal para bifes e para churrascos. Além desses principais tipos de cortes de carne bovina da região, temos: Coxão mole: é o corte mais caro e é muito saboroso. A carne de segunda também é muito saborosa. Porém, esse tipo de carne bovina está localizado em regiões mais utilizadas pelo boi, tendo assim músculos menores. Por serem regiões mais usadas, seus cortes são mais duros do que os tipos de carne citados anteriormente. Além disso, a carne de segunda pode contar com uma maior quantidade de nervos e fibras, por exemplo. Mesmo assim, são ótimas para diversos pratos, incluindo churrascos. Confira alguns exemplos: Fileé de costela: como é uma carne mais dura, é ideal para cozimentos longos, como ensopados e cozidos; Churrasco: você já deve ter ouvido falar em bife de contrafilé com ossos ou bisteca. Todos esses nomes se referem à churrasco, que é uma carne bastante macia, mesmo sendo de sequela. Muito utilizada para um bom churrasco e outros pratos nobres; Paleta: conta com muitas fibras, pois é retirada da região do braço do boi. Além disso, as fibras são longas e há considerável presença de gordura concentrada. Essa carne também tem um tom mais escuro; Fraldinha: é uma peça menor, muito utilizada para fazer hambúrgueres ou para grelhas. É conhecida também como bife ou vazão. Além dessas, também são consideradas carnes de segunda: músculo dianteiro, coxão duro, capa de fileé, acém. Essas carnes ficam mais duras quando grelhadas, mas são ótimas para fazer ensopados, quisados, molhos, recheios para tortas ou escondidinhos, ou qualquer preparo que exige cozimento longo. Por fim, entre os principais tipos de carne, temos as carnes de terceira. Elas possuem grande quantidade de gordura e nervos. Com isso, o tempo de cozimento dessas carnes é bem maior. Nesse sentido, esse tipo de carne bovina é ideal para sopas ou cozidos, por exemplo. Entre as principais carnes de terceira, temos: Pescoco: contém muitas fibras e assim é ideal que se cozinhe por muito tempo. Ponta de agulha: é conhecida também como capa do bife. Essa carne contém gordura e nervos. Assim, é ideal para ensopados; Nesse caso, há várias formas de assar um corte de carne bovina. Você pode, por exemplo, assar a carne no forno, na Airfryer ou utilizar a churrasqueira. Assim sendo, vai muito do gosto pessoal de cada pessoa. Porém, veja alguns exemplos clássicos de tipos de carne ótimos para assar: Picanha; Fileé migom; Alcatra; Maminha; Costela; E ainda, coxão mole. Existem carnes ótimas para cozinhar na panela ou ainda, na panela de pressão. Com isso, esse tipo de carne cal muito bem com alguns acompanhamentos como legumes e verduras, por exemplo. É possível ainda cortar a carne em pedaços ou deixar o corte inteiro. Dito isso, veja exemplos de carnes para cozinhar na panela: Costela; Fraldinha; Mísculo; Paleta; Peito; Lagarto plano ou redondo; Acém (preferida para carne na panela). Para finalizar, temos ainda os tipos de carne mais indicados para grelhar. Preparar a carne na grelha é uma maneira muito saudável de consumir a carne bovina. Afinal, elas ficam mais leves e, além disso, seu preparo é bem mais prático. Confira quais as carnes certas para grelhar: Alcatra; Mimo de alcatra; Fraldinha; Maminha; Picanha; Patinho; Coxão mole; Fileé migom; Contrafilé; Entre outros... Então, você já deve estar com vontade de assar uma carne, não é mesmo? Observando todos os tipos de carne, podemos concluir que cortes de primeira, como a picanha, é ótima para churrascos, assados e pratos grelhados. Já as carnes de terceira são ideais para cozinhar na panela e exigem maior tempo de cozimento. Mas, o mais importante é seguir a receita e utilizar os utensílios certos no preparo de cada prato. Por isso, você pode contar com a Bem Afidata para adquirir itens que vão facilitar sua vida na cozinha. Acesse nosso site, faça seu pedido online e receba os melhores produtos em sua casa com a comodidade de entrega Amazon. Você sabe quais são os tipos de carne para cozinhar na panela? Existem diversos tipos, cada um com características e sabores únicos. No post de hoje iremos trazer 5 tipos mais comuns, confira... Confira agora 5 tipos de carne mais comuns para cozinhar na panela: 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos de carne para cozinhar Os pedaços abaixo podem ser encontrados em qualquer açougue ou mercado, inclusive, em estabelecimentos de pequeno porte. O preço dos cortes costumam ser os mais em conta, principalmente quando comparado a outras carnes. 1. Acém Em relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos maiores e mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas fritas de gordura, tem cozimento rápido. Justamente por causa disso pode acabar queimando. Então, nada de ligar o fogo e sair de perto. Dependendo da quantidade de água, 20 minutos podem ser suficientes para o preparo, principalmente no tempo de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com ossos ou sem, mas saiba que o fato de usar o osso na cocção interfere positivamente no sabor final do prato. A costela possui mais gordura em relação aos outros cortes e, por isso, fica incrivelmente deliciosa com acompanhamentos como a mandioquinha. Além disso, seu sabor é ótimo quando é cozido com os demais cortes. 3. Músculo O corte é tão macio quanto o acém e o músculo, por exemplo, são ótimas para esse preparo porque são cortes mais magros e fibrosos. Inclusive, ficam deliciosos quando preparados com molhos e acompanhamentos. Uma receita deliciosa é a famosa "vacaria atolada" ou "vacaria louca" - o nome depende da região do Brasil que você vive, mas a base da receita é uma só. O prato consiste em costelas com osso, que também é um ótimo corte para cozinhar na panela de pressão, com mandioquinha picada em pedaços médios, temperado com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino. A combinação não tem como dar errado, e em 30 minutos está pronto e é só servir. Deu água na boca, não é mesmo? Então confira abaixo um pouco mais sobre os tipos de carnes mais indicados para cozinhar na panela e veja com o que elas combinam. 5 tipos