

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, braço, 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, junto com o acém, são ideais também para moer. O contrafilé também é ideal para o preparo de um bom strogonoff. Medalhão, strogonoff e rosbife
Filé mignon é uma das partes mais nobres da carne bovina, por isso ele é direcionado a vários pratos finos e sofisticados. Medalhões, estrogonofes, rosbifes e outras iguarias são preparadas com essa carne macia e suculenta. Capa de filé, filé de costela, aba de filé, 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 brasa 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 receitaEm 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, conhecê-los 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, nem sempre a carne mais cara é a que vai garantir um prato mais saboroso!É importante ter uma noção básica sobre os tipos de carne, seus cortes e suas características já que, enquanto algumas são mais indicadas para grelhar, outras são mais indicadas para assar ou cozinhar na panela.Mas como saber qual é o tipo de carne ideal para a minha receita?Em primeiro lugar, é bom saber que as carnes bovinas podem ser classificadas em 3 principais categorias: a de primeira, de segunda e de terceira.Juntas, elas totalizam 21 cortes diferentes de carne. Cada um possui características próprias, que influenciam inclusive no sabor, na maciez e principalmente no preço do produto. Entenda a seguir.Para começar, temos a carne de primeira, cujos cortes são os mais caros do mercado. Isso porque a carne de primeira é mais macia e possui menos gordura quando comparada aos outros tipos de carnes.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;Filé mignon: 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 e, de certa forma, parecido com o filé mignon. É ideal para bifês e para churrascos.Além desses principais tipos de cortes de carne bovina de primeira, temos também:maminha,patinho,coxão mole elagarto.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:Filé de costela: como é uma carne mais dura, é ideal para cozimentos longos, como ensopados e cozidos;Chuleta: você já deve ter ouvido falar em bife de contrafilé com osso ou bisteca. Todos esses nomes se referem à chuleta, carne bastante macia, mesmo sendo de segunda. 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 vazio.Além dessas, também são consideradas carnes de segunda:músculo dianteiro,coxão duro,capa de filé,acémEssas carnes ficam mais duras quando grelhadas, mas são ideais para se fazer ensopados, guisados, 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 bastante cartilagem com gordura e ossos mais finos. 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;Filé mignon;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 cai muito bem com alguns acompanhamentos como legumes e verduras, por exemplo. É possível ainda cortar a carne em pedacinhos ou deixar o corte inteiro. Dito isso, veja exemplos de carnes para cozinhar na panela:Costela;Fraldinha,Músculo;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;Miolo de alcatra;Fraldinha;Maminha;Picanha;Patinho;Coxão mole;Filé mignon;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, por exemplo, são ótimos 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 Afiada 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 garantia de entrega Amazon. Você sabe quais são os tipos de carne para cozinhar na panela? Existem diversos tipos cada um com caracteristicas 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.

AcémEm relação aos outros cortes da parte dianteira do boi, esse é um dos mais macios, pois possui muitas fibras.Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na de pressão.Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas e até as cenouras, que ficam uma delícia quando cozidas junto com o acém na panela.O segredo do preparo está no tempo de cocção e na quantidade de água utilizada no preparo e, como o corte não possui grandes taxas 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 em panelas de pressão.2. CostelaAqui, a carne pode ser com osso 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 mandiquinha, por exemplo.Esse sem dúvidas é um dos cortes mais tradicionais quando o assunto é preparo na panela, porém, essa entra na lista de cortes que devem ser preparados apenas na pressão.3. MúsculoO corte é tão macio quando o acém e pode ser utilizado para vários pratos, contudo, é importante que contenha bastante molho, pois a carne é mais fibrosa, sem tanta gordura e portanto, quando preparada sem molho, pode ficar seca.Além de magro, o corte é rico em colágeno e pode ser encontrado tanto na parte dianteira quanto traseira do boi, não tendo seu sabor modificado por causa da região.4. FraldinhaO processo de cozimento é fácil e não precisa nem ser feito na pressão, podendo ser preparada de inúmeras maneiras: ensopada, com pouco ou muito caldo, pode ser usada até em receitas de sopas.A fraldinha é um dos cortes mais famosos, quando o assunto é preparo de ensopados, ficando atrás somente da costela.5. PaletaOutro corte com percentual de gordura, mas que traz muito sabor ao prato sem deixar o preparo enjoativo.A paleta pode ser preparada com acompanhamentos mais secos, para que gordura do corte leve saborosidade aos demais ingredientes.Uma boa dica é preparar a paleta com temperos, como sal, cebola, pimenta-caiena e alho. Depois, basta servir com legumes preparados no vapor, como brócolis, couve-flor e cenoura.Dica extra: PatinhoO patinho é excelente para o cozimento também, porém, como já mencionamos, o ideal é usá-lo para preparos de pratos mais específicos.E todos esses produtos você encontra aqui na Frigoríficos Carnes Nelore, carne de qualidade com a excelência que a gente gosta. O que está esperando para adquirir uma delícia dessa dos nossos frigoríficos?Siga-nos para mais assuntos relacionados ao mundo dos frigoríficos...Acém, costela, fraldinha, paleta e músculo são os cortes de carne mais indicados para cozinhar na panela, seja ela comum ou de pressão. Porém, você também deve considerar o patinho, corte bovino também muito usado na cozinha. Ele também pode ser uma opção, porém, é comum que o patinho seja utilizado para preparo de molhos e moído. Por exemplo, se você deseja preparar uma massa à bolonhesa, a carne utilizada pode ser o patinho moído. Isso é, para pratos elaborados e que envolvam massas, como no caso da lasanha de carne moída, os cortes citados anteriormente não são os mais indicados. Entenda os motivos lendo o artigo abaixo e conhecendo um pouco mais sobre cada corte. Qual o melhor tipo de carne para cozinhar? Existem muitos cortes, mas nem todos servem para cozinhar na panela, nem mesmo na de pressão. As carnes como 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 “vaca atolada” ou “vaca 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 mandiquinha 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 mais macios, pois possui muitas fibras. Além disso, tem pouca gordura e pode ser preparado tanto na panela comum quanto na de pressão. Um dos melhores acompanhamentos para o corte são as batatas inglesas e até as cenouras, que ficam uma delícia quando cozidas junto com o acém na panela. O segredo do preparo está no tempo de cocção e na quantidade de água utilizada no preparo e, como o corte não possui grandes taxas 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 em panelas de pressão. 2. Costela Aqui, a carne pode ser com osso 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 mandiquinha, por exemplo. Esse sem dúvidas é um dos cortes mais tradicionais quando o assunto é preparo na panela, porém, essa entra na lista de cortes que devem ser preparados apenas na pressão. 3. Músculo O corte é tão macio quando o acém e pode ser utilizado para vários pratos, contudo, é importante que contenha bastante molho, pois a carne é mais fibrosa, sem tanta gordura e portanto, quando preparada sem molho, pode ficar seca. Além de magro, o corte é rico em colágeno e pode ser encontrado tanto na parte dianteira quanto traseira do boi, não tendo seu sabor modificado por causa da região. 4. Fraldinha O processo de cozimento é fácil e não precisa nem ser feito na pressão, podendo ser preparada de inúmeras maneiras: ensopada, com pouco ou muito caldo, pode ser usada até em receitas de sopas. A fraldinha é um dos cortes mais famosos, quando o assunto é preparo de ensopados e guizado, ficando atrás somente da costela. 5. Paleta Outro corte com percentual de gordura, mas que traz muito sabor ao prato sem deixar o preparo enjoativo. A paleta pode ser preparada com acompanhamentos mais secos, para que gordura do corte leve saborosidade aos demais ingredientes. Uma boa dica é preparar a paleta com temperos, como sal, cebola, pimenta-caiena e alho. Depois, basta servir com legumes preparados no vapor, como brócolis, couve-flor e cenoura. O patinho é excelente para o cozimento também, porém, como já mencionamos, o ideal é usá-lo para preparos de pratos mais específicos. Por exemplo: Macarrão à bolonhesa; Lasanhas; Pizzas; Panquecas; e Pastéis. Para usá-lo como recheio, o patinho moído pode ser usado em vários tipos de molhos: vermelho com tomates ou, ainda, pode ser usado junto ao molho branco, combinando perfeitamente. Qual a melhor carne para carne de panela? A lista deste artigo contém as melhores carnes de panela, desde as carnes mais fibrosas, como o acém e o músculo, e até cortes mais gordurosos como a costela e a paleta. Porém, é preciso esclarecer uma coisa: é comum que em todo o território nacional os nomes dos cortes sejam diferentes. Por isso, para evitar algum mal-entendido, nós trouxemos um bom exemplo dessa diferença de nomes que na real, são os mesmos cortes. Veja só: Lagarto dianteiro = paleta Vazio ou aba de filé = fraldinha Braço = músculo Agulha = acém Ou seja, se você chegar no açougue e pedir um quilo de vazio, eles vão entregar para você a famosa fraldinha, a qual comentamos neste artigo. Esclarecido isso, veja abaixo a lista de carnes que devem ser preparadas na panela de pressão. Carne para cozinhar na panela de pressão: quais cortes usar? É válido dizer que todo e qualquer corte pode ser preparado na panela de pressão, afinal, ela cozinha muito bem, economizando tempo e gás. Porém, as carnes com mais gordura e mais duras, são as mais indicadas para o utensílio. Isso porque o cozimento delas deve ser mais lento, precisando da pressão para amolecer o corte e trazer sabor para a carne. Carnes com menos gordura, alta maciez e fibras podem acabar desmanchando com a alta temperatura da panela de pressão, trazendo uma textura diferente para o prato, claro que isso, não interfere no sabor. Porém, modifica o aspecto físico do corte. Além disso, cortes muito magros precisam de muito cuidado na hora do preparo na panela de pressão, pois podem queimar facilmente se a quantidade de água for baixa. Agora que você já sabe qual carne usar para o preparo que deseja e como funciona a panela de pressão nesses casos, fique a vontade para preparar comidas diferentes e usar nossas dicas para surpreender seus amigos e familiares.