

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

# Delícia sem passar do ponto

Seja acompanhado por uma saborosa farofa, salada ou purê, os cortes de carne estão presentes em diversos restaurantes da capital. Confira!

**Bianca Lucca\***  
**Mariana Reginato\***  
**Tainá Hurtado\***

Peças de alta qualidade, sabor intenso e maciez caracterizam os cortes nobres de carne bovina, retirados de partes específicas do animal. O processo de preparo valoriza a excelência no cuidado com o animal antes mesmo do abate — a seleção da raça, criação, alimentação e tecnologia. Entre os exemplos de cortes nobres, destacam-se os sabores acentuados da picanha, bife ancho, T-bone, prime rib e fraldinha.

Em uma refeição bem servida, o corte da carne

pode fazer toda a diferença à mesa. A suculência desses alimentos proteicos de qualidade proporciona uma experiência única. A carne como protagonista do cardápio deve ser retirada das partes mais marciais, como a área dianteira do boi.

Cada corte tem uma particularidade: o filé-mignon, por exemplo, é famoso pela maciez; enquanto a picanha se destaca pelo equilíbrio entre gordura e fibras, que resulta em uma explosão de sabor na boca. Entender as diferenças entre os cortes permite escolher o tipo ideal para cada ocasião, desde um almoço casual a um jantar



sofisticado. Além da escolha do corte, o preparo é fundamental para potencializar o sabor da carne. Técnicas como selar, grelhar, assar ou brasear, aliadas a um bom controle de temperatura, garantem uma carne suculenta e no ponto certo.

Em Brasília, os cardápios dos restaurantes que oferecem os cortes nobres são diversos. A proteína pode ser

preparada na brasa, na parilla ou assada, pronta para agradar a todos os gostos do público. Os temperos que harmonizam com todas as carnes nobres são sal, alho, cebola e pimenta. Dependendo da quantidade de molhos, acompanhamentos e gordura, a carne pode ser valorizada com diferentes vinhos tintos para uma experiência gastronômica completa.

**A suculência da carne é primordial, segundo os chefs**

## Espaço carioca na capital

Buscando trazer qualidade com a energia carioca, o Boteco Boa Praça está na capital há um ano. Segundo Bruno de Luca, gestor do restaurante, o ambiente descontraído traz a alegria do Rio de Janeiro para as mesas do boteco. “O diferencial é estar no coração da cidade, em uma das ruas mais movimentadas e conseguir se destacar com a beleza do Boteco”, relata Bruno.

Para sugestão de corte, Bruno de Luca indica o ancho (R\$ 92,90). Com 340g de carne assada na brasa, o prato vem acompanhado de vinagrete e chimichurri. O gestor ainda sugere a salada juliana, um mix de alface crespa e alface americana, palmito, cenoura, tomate, parmesão ralado e batata palha artesanal, que custa R\$ 19,90.

**\*Estagiárias sob a supervisão de José Carlos Vieira**



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

**O ancho do Boteco Boa Praça**