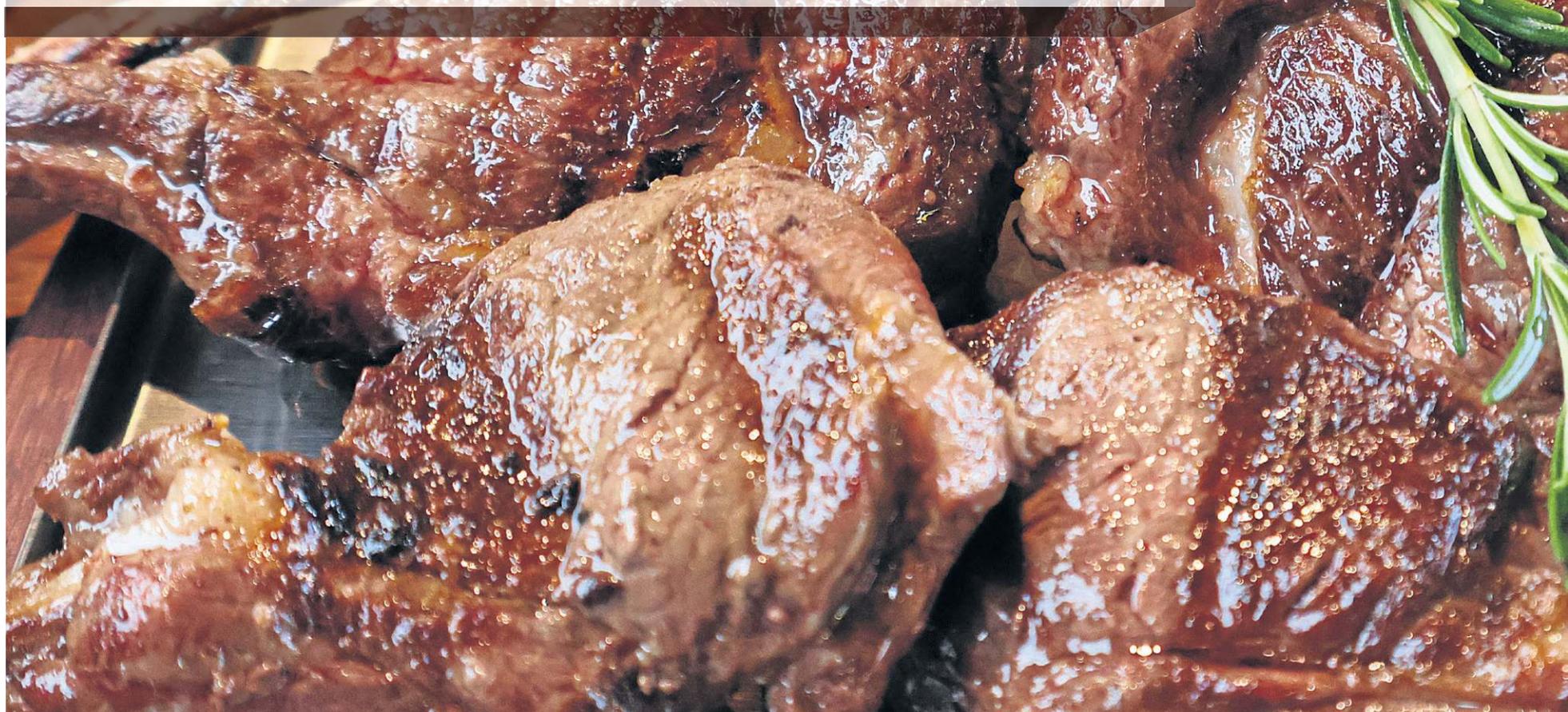


SOFISTICAÇÃO EM FORMA DE CARNE

O cordeiro é uma das opções mais requintadas e saborosas quando o assunto é carne vermelha. De sabor marcante e levemente adocicado, o corte é conhecido por sua suculência e maciez



Isabela Berrogain

Apesar de não tão popular, a carne de cordeiro é uma pedida extremamente sofisticada e deliciosa para os amantes da boa gastronomia. De sabor marcante e levemente adocicado, os cortes da proteína se diferenciam das demais carnes vermelhas por sua suculência e

maciez, que a tornam uma opção suave e refinada.

“O sabor do cordeiro é levemente mais intenso do que o da carne bovina, porém mais delicado do que a carne do carneiro adulto. Tem notas de ervas, levemente adocicadas, principalmente em cortes como o carré e a paleta”, explica Valmir Biberg, proprietário do Açougue do Berg.

Mesmo versátil, a carne de cordeiro está longe de ser consumida em grande quantidade no Brasil, aponta Biberg, também conhecido como Berg. “Por isso, os cortes mais procurados são as figurinhas carimbadas, como as costeletas, de onde sai o carré, e a paleta, mais utilizada em cozidos”, detalha o proprietário do restaurante.

Um dos motivos pelos quais muita gente ainda torce o nariz para a carne é a clássica confusão entre cordeiro e carneiro, que não são a mesma coisa. O cordeiro é um animal jovem, abatido antes dos 12 meses, com carne rosada, macia e sabor delicado. O carneiro, por sua vez, é mais velho, abatido após um ano, com carne mais escura,

fibrosa e de sabor intenso.

Ainda segundo Berg, o sabor característico do cordeiro vai bem com vários temperos e ervas: desde os mais robustos, como alho, alecrim, tomilho, hortelã, até especiarias mais exóticas — cominho, coentro, páprica, açafrão. “Assim, a carne permite criações culinárias bem próprias”, finaliza.