

FLAT IRON, PRIME RIB OU T-BONE: CONHEÇA RESTAURANTES DA CIDADE QUE OFERECEM OS MAIS SABOROSOS CORTES

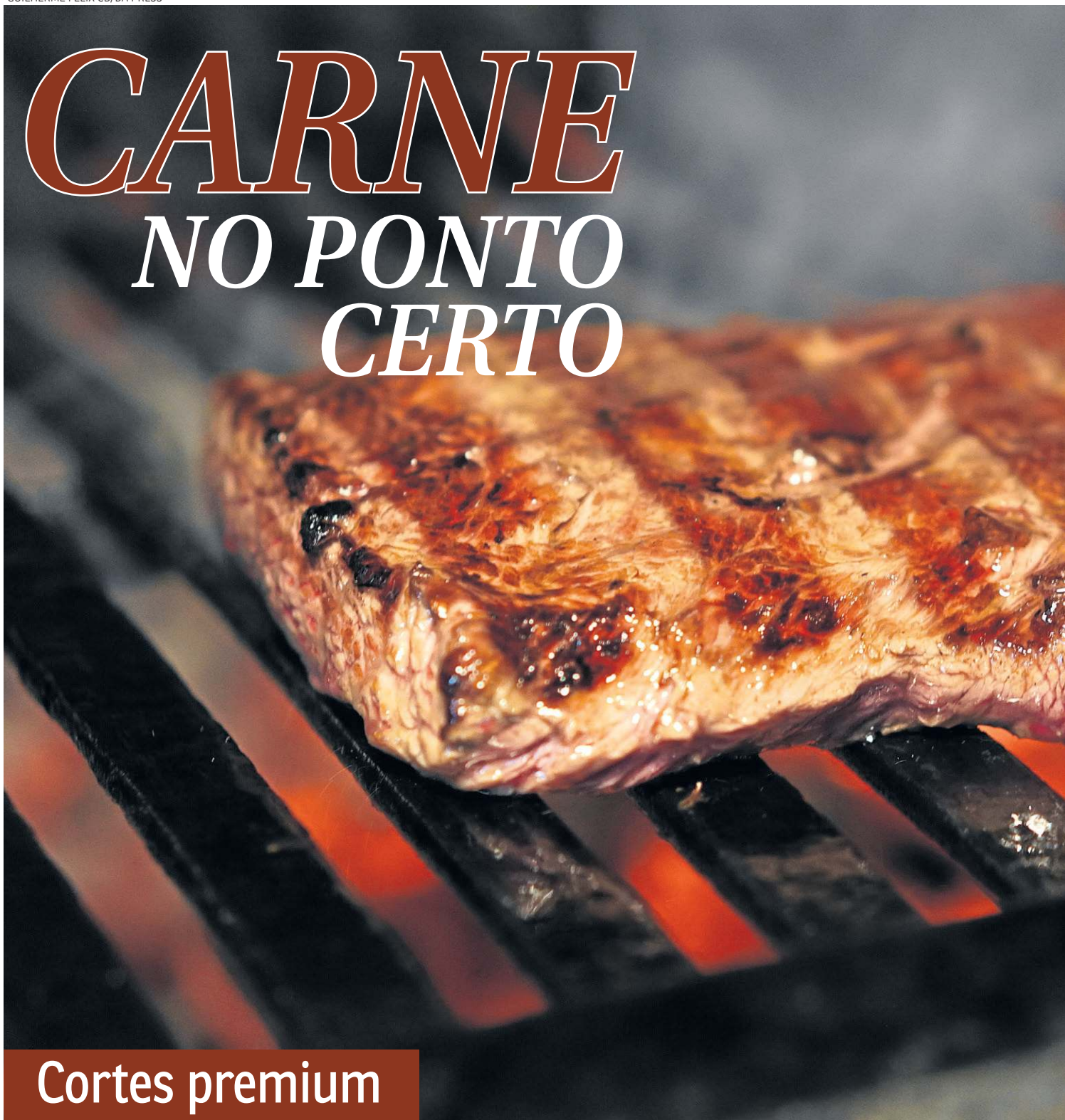
Isabela Berrogain
Maria Luisa Vaz

Protagonistas na grande maioria dos restaurantes, os cortes de carne nobres se destacam devido à maciez, resultado da pouca movimentação muscular em tais regiões do boi, e sabor marcante. Grelhados ou feitos à cocção lenta, essas proteínas costumam ser acompanhadas por temperos simples, já que é preciso de pouco para que elas se tornem saborosas.

Segundo Andrey Angelim, chef do Fazenda Churrascada, o steak ideal se resume a três principais cuidados. “O primeiro é a brasa alta. A temperatura garante selagem rápida e sabor marcante”, aponta o cozinheiro. “A carne também deve ser feita na brasa alta e, em seguida, movida para uma área de menor calor na grelha para que possa se acertar o ponto”, continua.

A crosta, no entanto, precisa existir para que o sabor da carne seja elevado, e a suculência seja mantida, explica o chef. “Temperatura correta e descanso, tirar antes de passar do ponto e deixar repousar alguns minutos é o segredo por trás de uma carne macia e suculenta”, revela Angelim.

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS



Cortes premium

Unindo uma experiência gastronômica de cortes de carne premium com um ambiente em meio à natureza, o Fazenda Churrascada, desde 2022, é procurado pelos brasilienses que procuram dividir um momento descontraído com familiares e amigos. Para além da culinária, a casa também chama atenção pelas apresentações musicais ao

vivo, que ocorrem diariamente, e pelo amplo espaço kids, assinado pela Jump Mania.

Entre costelas, prime ribs e assados de tira, o destaque do menu é o flat iron (R\$ 94 — 300g), de acordo com o chef Andrey Angelim. “É um corte extremamente macio e saboroso, retirado da parte superior do acém, considerado o

segundo mais macio do boi”, explica o cozinheiro. “Ele tem sabor marcante, boa suculência e um marmoreio moderado. Fica melhor grelhado ao ponto para mal, entregando textura amanteigada e sabor intenso”, continua.

Para harmonizar, a pedida ideal é um Cabernet Franc argentino, vinho de corpo médio

e acidez equilibrada, ainda de acordo com o chef. “É uma opção que complementa o sabor do corte sem pesar”, defende. Presente no menu do restaurante, El Enemigo (R\$ 398) é um exemplo de rótulo que combina com o corte. Aos que preferem os drinques, o clássico negroni (R\$ 38) também combina com o prato.