**Os Melhores Truques de Carne Assada**

Cada pessoa e cada família brasileira tem sua própria receita para o preparo de carne de assada, já que esse é um dos pratos mais tradicionais da culinária brasileira e faz parte de grande parte dos eventos sociais, reuniões de amigos, confraternizações de turma e mesmo aquelas comemorações pela vitória do seu time favorito, sendo uma ótima ideia conhecer os melhores truques de carne assada

É possível que toda família tenha sua própria receita de carne vermelha assada, afinal o prato é tradicional e tem cara de almoço de domingo. Os chefs Edson de Moraes, da Saint Germain Ecoville (confeitaria-restaurante), e Marcos Adur, do Restaurante Dom Carneiro, dão dicas de temperos e modos de preparo para conseguir mais maciez e sabor.

**Escolha**

Na hora de comprar a carne que será assada, o chef Edson de Moraes, da Saint Germain, indica procurar peças grandes de coxão mole ou alcatra. É bom que a carne esteja bem vermelha e não muito escura. A gordura também deve estar com tom amarelo clarinho – se estiver muito amarela, significa que a carne é velha.

**Como temperar**

Para o proprietário do Dom Carneiro, Marcos Adur, no caso das carnes vermelhas assadas, é bom evitar os temperos secos. “Se você temperar apenas com sal e assar, a carne vai ficar extremamente seca”, explica. É melhor optar pelos temperos marinados. No caso da carne de carneiro, como um lombo, Adur prefere deixar marinando de um dia para o outro em água e temperos (um dos preferidos é o alecrim, que combina bastante).

Já para a carne bovina, Moraes indica marinadas de vinho tinto seco (a proporção é mais ou menos meio litro de líquido para um quilo de carne) e temperos como alho amassado, alho-poró, cebola, tomilho, sal e pimenta.

**Forma de preparo**

Para assar a carne, existem algumas possibilidades. A primeira delas é mais tradicional, ou seja, colocando a carne em uma forma com um pouco da marinada. Reserve o restante dela para ‘regar’ a carne sempre que o líquido da forma estiver secando. O importante é nunca deixar que a peça seque completamente e evitar temperatura muito alta do forno – isso endurece a carne.

É possível assá-la também com ajuda de sacos plásticos específicos para este fim (de celofane, são vendidos em supermercados e casas de embalagens). “Neste caso, você pode colocar a carne e a marinada toda dentro do saco e assar assim mesmo. Não precisa tirar durante o preparo”, explica Moraes.

Fazendo desta forma, a carne não fica com a crosta dourada como quando assada na forma tradicional. Para driblar isso, Adur dá a dica de assá-la dentro do celofane por 1h30 e fora dele por mais 30 minutos. Ela ficará macia e, ainda assim, dourada.

O tempo de preparo varia bastante de acordo com o forno. Se feita sem a ajuda do celofane, pode levar em média 50 minutos, pois é necessário ir monitorando a carne de tempo em tempo para acertar o ponto desejado. Se assada com o plástico, leva em média duas horas.