

Uma Iniciativa:



# Churrasco

COM CARNE SUINA



# Churrasco com **CARNE SUÍNA**



O churrasco é uma das principais iguarias do Brasil, cada vez mais, durante essa refeição, a carne suína tem se tornado uma opção bem apreciada por conta de suas possibilidades, sabores e cortes.

Da picanha ao lombo, a carne suína traz um sabor novo e diferente podendo criar experiências únicas de alegria e confraternização, fazendo com que as pessoas sintam prazer em degustar e compartilhar suas descobertas.

Esse tipo de iniciativa que nos chama para o novo, nos desafia a quebrar paradigmas gastronômicos e nos abre horizontes incríveis na busca do sabor perfeito.

Por isso, trouxemos receitas especiais desenvolvidas pelo chef Aluísio Nahime, masterchef, especialista em churrasco, defumação e charcutaria. Uma seleção de cortes, temperos e preparos para agregar opções diferenciadas no tradicional churrasco brasileiro.

Como a proteína mais consumida no mundo, a carne suína tem todos os requisitos para ocupar espaço de destaque na grelha: sabor, custo-benefício e muita versatilidade!

Invente, experimente! Escolha mais carne suína para o seu churrasco.



## **ESCOLHA MAIS CARNE SUÍNA**



© 2020. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae  
Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

Informações e contatos  
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae

Unidade de Competitividade  
SGAS 605 - Conjunto A  
CEP: 70200-904 - Brasília/DF  
Telefone: (61) 3348-7240  
[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

PRESIDENTE DO CONSELHO  
DELIBERATIVO NACIONAL  
José Roberto Tadros

VICE-PRESIDENTE DO CONSELHO  
DELIBERATIVO NACIONAL  
José Zeferino Pedrozo

DIRETOR-PRESIDENTE  
Carlos Melles

DIRETOR TÉCNICO  
Bruno Quick

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS  
Eduardo Diogo

UNIDADE DE COMPETITIVIDADE  
GERENTE  
Cesar Rissete

GERENTE-ADJUNTO  
Carlos Eduardo Pinto Santiago

GESTOR NACIONAL  
Gustavo Reis Melo

UNIDADE DE COMUNICAÇÃO  
GERENTE  
Luiz Aurélio Alzamora Gonçalves

GERENTE-ADJUNTA  
Juliana Gregory Mee



Sede Brasília / Setor de Indústrias Gráficas Quadra 01 |  
Lote 495 | Ed. Barão do Rio Branco  
Sala 118 | CEP: 70610-410  
[www.abcs.com.br](http://www.abcs.com.br)  
[escbrasil@abcsagro.com.br](mailto:escbrasil@abcsagro.com.br)

CONSELHEIRO PRESIDENTE  
Marcelo Lopes/DF

CONSELHEIRO DE RELAÇÕES DE MERCADO  
Valdecir Folador/RS

CONSELHEIRO ADMINISTRATIVO  
João Leite/MG

CONSELHEIRO FINANCEIRO  
Paulo Lucion/MT

CONSELHEIRO TÉCNICO  
Olinto Arruda/SP

DIRETORA DE PROJETOS E MARKETING  
Lívia Machado

COORDENAÇÃO EXECUTIVA  
Danielle Sousa  
Sarah Nunes  
Tayara Beraldi

RECEITAS  
Aloísio Nahime

FOTOS  
Isabelle Ribeiro Fotografia

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO  
Radiola Design e Publicidade

IMPRESSÃO E ACABAMENTO  
Gráfica Ipanema

# SUMÁRIO



07

Apresentação

09

Dicas para o seu churrasco com carne suína

11

Prime rib suíno grelhado com vinagrete de maçã verde

13

Alcatra suína no espeto com molho de iogurte cítrico

15

Joelho suíno defumado com salada de batata

16

Panceta enrolada com farofa de bacon

19

Bisteca suína grelhada com mandioca cremosa

20

Copa-lombo defumada com salada de repolho

22

Costela suína defumada com milho na manteiga de ervas

25

Picanha suína grelhada com chimichurri de coentro e pimenta de cheiro

26

Bife do capitão suíno com tomate tostado

28

Lombo dinamarquês no espeto com purê de mandioquinha com queijo





# OLÁ, CHURRASQUEIROS!



brasileiro é apaixonado pelo fogo desde sempre, crescemos com nossas famílias e amigos fazendo churrasco! Uma tradição que pode explorar os cortes suínos, adicionando sabor, suculência e diversidade.

A carne suína é saudável, tem baixo teor de gordura, alto valor nutricional, suculenta e riquíssima em sabor. Para mim, carne de porco e fumaça é igual queijo e goiabada, foram feitos um para o outro! Ela é muito versátil, aceita desde o básico, sal e pimenta, até temperos mais criativos.

E nada disso de carne bem passada. Uma picanha suína deve ser servida no ponto para ter a sua suculência e maciez preservada, já uma costela suína precisa de um tempo maior de pré-cocção, para a carne soltar do osso.

Eu uso três simples passos: descanso pré-cocção, para que a osmose ocorra e a carne absorva os temperos. Descanso pós-cocção, para que os sucos da carne se redistribuam por todo interior novamente. E terceiro, o controle absoluto do braseiro para sempre ter uma temperatura uniforme.

Convido vocês para o meu churrasco suíno!

## **Alúcio Nahime**

Cozinheiro, churrasqueiro e especialista em american barbecue

A close-up photograph of several pieces of grilled pork chops on a black slate plate. The meat is cooked to a golden-brown color with visible grill marks. In the foreground, there is a small portion of green herb sauce. The background is dark and out of focus.

**DICAS PARA**  
*o seu churrasco com*  
**CARNE SUÍNA**

# COMO *Temperar*

Nas peças suínas o sal pode ser combinado com o tomilho, alecrim, azeite de oliva ou até mesmo manteiga para deixar a carne mais saborosa. Ou adicionar à peça sal grosso com um pouco de ervas secas.

## *Churrasco* **PERFEITO**

Quando a carne estiver pronta, espere cerca de 5 minutos antes de cortar, esse é o tempo médio para o suco voltar para dentro da carne e garantir mais maciez e suculência no seu churrasco!

## **REALCE** *o sabor*

Após colocar o sal grosso na carne, coloque-a próximo ao braseiro da churrasqueira durante aproximadamente 5 minutos, isso garante que o sal penetre na carne e realce o sabor.

## *Atura* **DA BRASA**

Na metade da churrasqueira coloque pouco carvão e faça uma brasa branda. Na outra metade coloque mais carvão para uma brasa mais forte. Dessa forma você prepara os cortes ao mesmo tempo!

## **TEMPERO** *a gosto*

Vale a pena temperar a carne com outros condimentos, como laranja ou até mesmo cerveja. Para uma costela irresistível, vale tentar uma mistura de molho shoyu!



# PRIME RIB SUÍNO

## GRELHADO COM VINAGRETE DE MAÇÃ VERDE



2 pessoas

### Ingredientes

- 2 peças de prime rib suíno com dois dedos de espessura;
  - ¼ de colher de chá de sal;
  - ¼ de colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora;
  - 1 cebola pequena;
  - 1 maçã verde;
  - ¼ de maço de coentro;
  - 1 limão;
  - 2 colheres de sopa de azeite;
  - 1 pimenta de cheiro;
- Sal.

### PREPARO

O prime rib suíno deve ser servido ao ponto, assim terá uma carne mais suculenta e rosada.

Misture o sal, a pimenta-do-reino, salpique por todos os lados das peças e deixe descansar por 3 minutos antes de levar à grelha. Com o braseiro já preparado, coloque as carnes na grelha. Quando o suco da carne começar a surgir na superfície da carne, é o momento exato de virar.

Continue observando as peças de prime rib e quando novamente os sucos subirem é o indicativo para retirar as carnes e deixar descansar por 5 minutos antes de servir.

O processo da grelha deve demorar cerca de 3 minutos cada lado. Após o descanso, corte a carne e sirva com o vinagrete.

### VINAGRETE

Pique a cebola em cubos pequenos. Desfolhe os ramos de coentro. Corte a maçã verde em cubos e esprema o limão para não escurecer. Corte a pimenta de cheiro sem as sementes. Misture os ingredientes, adicione azeite e sal a gosto. Reserve na geladeira.

### DICAS

Para grelhar deixe o braseiro intenso e com a grelha na parte mais baixa da churrasqueira. Para saber se a temperatura está correta, coloque a mão em cima do braseiro, na altura onde a carne será grelhada, e você deve aguentar por 5 segundos.



# ALCATRA SUÍNA

## NO ESPETO COM MOLHO DE IOGURTE CÍTRICO



4 pessoas

### Ingredientes

- 1 peça de alcatra suína;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de açúcar mascavo;
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora;
- 340g de iogurte natural;
- 2 limões;

### PREPARO

Em um recipiente misture o sal, a pimenta-do-reino moída e o açúcar mascavo até que fique homogêneo. Em outro recipiente, corte a peça de alcatra suína em cubos de 3 dedos e salpique o tempero por toda superfície. Todas as peças devem ficar úmidas e descansar por cinco minutos.

Com a braseiro preparado (dica abaixo), coloque os cubos no espeto e leve para a parte superior da churrasqueira. Eles devem ficar dourados por fora, rosados e suculentos por dentro. Doure os quatro lados virando a cada 10 minutos.

O momento ideal para virar é quando a superfície da carne fica com sucos. Esse é o sinal para virar. Faça isso até que todos os lados estejam dourados.

Retire e deixe descansar por 5 minutos antes de servir. Corte em fatias e sirva com o molho de iogurte cítrico.

### PARA O MOLHO

Em um recipiente coloque o iogurte e adicione o suco do limão. Misture até ficar homogêneo. Reserve na geladeira e sirva fresco!

### DICAS

A alcatra pede atenção no braseiro e você deve também preparar a parte superior da churrasqueira. Fazer esse corte em fogo brando, num processo mais lento, vai preservar a suculência. Para conferir a temperatura ideal para esse corte, coloque a palma da mão na altura do espeto e você deve aguentar por 15 segundos.



# JOELHO SUÍNO

## DEFUMADO COM SALADA DE BATATA



4 pessoas

### Ingredientes

- 1 peça de joelho suíno;
- ½ colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de açúcar mascavo;
- ½ colher de chá de páprica picante;
- 400g de batata bolinha;
- 1 cebola roxa grande;
- ½ maço de salsinha
- 1 limão;
- 8 colheres de sopa de maionese;
- ¼ de colher de chá de sal.

### PREPARO

Misture o sal, o açúcar mascavo e a páprica picante até que fique homogêneo. Esfregue esse tempero por todo o joelho suíno até ele ficar com uma aparência úmida. Deixe descansar por 10 minutos antes de levar ao defumador.

Cada defumador terá sua frequência de reposição tanto de lenha como de carvão, preste atenção e não oscile a temperatura, estabilize em 135 graus e mantenha assim por todo o processo. Defume o joelho suíno por 4 horas.

Para ter a carne suculenta e macia, a dica é enrolar o joelho suíno em camadas de plástico filme e depois no papel alumínio. Essa combinação reterá todo o suco da carne para que ela saia desmanchando no final do processo.

Volte o joelho suíno embrulhado e asse em 135 graus por mais 3 horas. Deixe descansar por 10 minutos e sirva com a salada de batatas.

### PARA A SALADA

Cozinhe as batatas e deixe descansar por 30 minutos dentro da panela tapada. Corte a cebola em cubos pequenos e pique bem a salsinha. Após descansar, corte a batata em quatro. Misture os ingredientes, adicione sal, limão e maionese. Finalize com salsinha. Reserve na geladeira.

### DICAS

Para este processo, use um defumador. Estabilize a temperatura em 135 graus para iniciar o processo. Utilize lenhas secas e de árvores frutíferas.

# PANCETA ENROLADA COM FAROFA DE BACON



6 pessoas

## PREPARO

Comece ajustando o formato da peça de panceta: se estiver triangular, corte a ponta para que fique no formato de retângulo. Isso é essencial para a montagem.

Misture o sal, a pimenta-do-reino e salpique por toda a peça, tanto na pele como na carne e esfregue até ficar úmido. Corte as pimentas de cheiro sem as sementes em cubos pequenos e também esfregue na carne.

Com a peça virada com a carne para cima, esprema  $\frac{1}{2}$  limão. Espalhe apenas as folhas do tomilho, coloque o maço de salsinha centralizado na peça. Enrole a panceta sem sobrepor à carne, assim terá uma cocção uniforme. Para amarrar, deixe uma distância de 4 dedos para que ela fique firme. Coloque no espeto e leve ao braseiro.

Deixe no fogo por 4 horas para assar completamente e ficar a pele crocante. Deve ser virada a cada 15 minutos. A pele deve secar lentamente sem queimar. Após assada, corte em fatias e sirva com a farofa.

## PARA A FAROFA

Frite o bacon em fogo médio e, quando estiverem dourados, coloque a banana da terra em cubos pequenos e a manteiga. Deixe derreter e refogue por 5 minutos. Adicione a farinha de mandioca torrada e mexa até dourar. Ajuste o sal e a pimenta. Reserve em temperatura ambiente.

## DICAS

Prepare o braseiro para utilizar a parte superior da churrasqueira. Para garantir a temperatura ideal use a técnica da mão, aguentando por 15 segundos com a palma onde a carne ficará.

## Ingredientes

- 1 manta de panceta;
- 6 folhas de louro;
- 1 maço de salsinha;
- 1 maço de tomilho;
- 1 limão;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora;
- 2 pimentas de cheiro;
- 4 colheres de sopa de manteiga;
- 200g de farinha de mandioca torrada;
- $\frac{1}{2}$  xícara de bacon cortado em cubos;
- 1 banana da terra;
- Pimenta-do-reino moída na hora;
- Sal.





# BISTECA SUÍNA

GRELHADA COM MANDIOCA CREMOSA



2 pessoas

## Ingredientes

**4** bistecas suínas com dois dedos de espessura;  
**2** colheres de manteiga;  
**1** dente de alho esmagado  
**1** colher de chá de sal;  
**½** colher de pimenta-do-reino moída na hora;  
**500g** de mandioca amarela descascada;  
**4** colheres de manteiga;  
Folhas de louro;  
Sal.

## PREPARO

Para os temperos, misture o sal com a pimenta, salpique em volta das bistecas suínas, dos dois lados e aguarde 5 minutos antes de colocar na grelha.

Em um recipiente que suporte calor, coloque a manteiga, o alho e leve à grelha.

Com a brasa preparada, coloque a bisteca suína na grelha e com o próprio alecrim pincele a manteiga que já está aquecida pelo calor.

O preparo é rápido! Quando a carne começar a soltar os sucos na superfície, já pode virar e grelhar o outro lado. Pincele mais uma vez a manteiga. O tempo é cerca de 4 minutos para cada lado.

Retire da grelha e deixe a carne descansar antes de servir. Pincele manteiga pela última vez e sirva com a mandioca cremosa.

## PARA A MANDIOCA

Corte a mandioca em pedaços médios e cozinhe na panela de pressão com duas folhas de louro por 30 minutos. Retire o caldo da panela, volte com as mandiocas e adicione 2 colheres de manteiga. Em fogo baixo, mexa até incorporar. Ela deve estar macia e cremosa. Ajuste o sal e sirva quente.

## DICAS

Prepare o braseiro e coloque a grelha na parte de baixo da churrasqueira, a temperatura ideal será de 5 segundos de tolerância com a palma da mão na altura onde a carne será grelhada.



# COPA-LOMBO

DEFUMADA COM SALADA DE REPOLHO



6 pessoas

## Ingredientes

- 1 peça de copa-lombo;
- 1 colher de sopa de sal;
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo;
- 1 colher de chá de páprica doce;
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora;
- 1/2 repolho verde pequeno;
- 1/2 repolho roxo;
- 1 cenoura grande;
- 1/2 xícara de maionese;
- 1 colher de sopa de vinagre;
- 1 colher de sopa de suco de limão cravo;
- 1/2 colher de chá de açúcar refinado;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1/8 de colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora.

### PREPARO

Misture o sal, o açúcar mascavo, a páprica doce e a 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino. Esfregue na copa-lombo até que ela fique úmida, retire o excesso e deixe descansar por 5 minutos.

No defumador, em 135 graus, cozinhe a carne por 4h. Após esse tempo, retire a carne e envolva com algumas camadas de plástico filme e camada dupla de papel alumínio. Coloque a carne por mais 3 horas, nessa etapa use apenas carvão para manter a temperatura.

Para saber o ponto, toque a peça e se ela estiver macia, já está na hora de servir. Deixe descansar por 10 minutos fora do embrulho. Sirva desfiada e acompanhe com a salada de repolho.

### PARA A SALADA

Corte os repolhos em fatias finas e junte com as cenoura raladas. Em um recipiente misture o açúcar, o sal e a pimenta. Adicione o vinagre, o limão e a maionese e misture até ficar homogêneo. Em um recipiente maior junte a cenoura e o repolho. Ajuste o sal, a pimenta e misture bem. Reserve na geladeira até servir.

### DICAS

Faça minissanduíches com a copa-lombo desfiada e a salada de repolho. Adicione um pouco de molho barbecue e terá uma explosão de sabor!



# COSTELA SUÍNA

## DEFUMADA COM MILHO NA MANTEIGA DE ERVAS



4 pessoas

### PREPARO

Em um recipiente misture o sal, o açúcar demerara, a páprica picante e a canela. Esfregue por toda a costela suína e deixe descansar por 5 minutos antes de levar ao defumador. Retire o excesso dos temperos e defume por 3 horas a 135 graus.

Depois de 3 horas, coloque uma colher de manteiga na peça e embrulhe com camada tripla de papel alumínio. Deixe a abertura do pacote na parte superior.

Asse por mais 2 horas. Abra o embrulho na parte superior, adicione mais uma colher de manteiga e o mel, volte a embrulhar e deixe por mais 15 minutos.

Retire do defumador, deixe a costela descansar por 10 minutos e sirva com o milho na manteiga de ervas. A carne vai estar soltando do osso!

### PARA O ACOMPANHAMENTO

Cozinhe os milhos em uma panela por 30 minutos ou até estarem macios. Para saborizar o milho, ponha a manteiga em banho-maria até que derreta, junte-a ao alecrim e ao louro. Para servir, corte os milhos na metade, pincele a manteiga e salpique sal.

### DICAS

Para este processo, iremos precisar de um defumador. Estabilize a temperatura em 135 graus para iniciar o processo. Utilize lenhas secas e de árvores frutíferas.

### Ingredientes

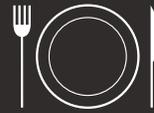
- 1 costela suína;
- 1 colher de chá de sal;
- 2 colheres de chá de açúcar demerara;
- ½ colher de chá de páprica picante;
- ⅛ colher de chá de canela;
- 1 colher de sopa de mel;
- 3 colheres de sopa de manteiga;
- 3 ramos de alecrim;
- Folhas de louro;
- Milhos frescos debulhados;
- Sal.





# PICANHA SUÍNA

GRELHADA COM CHIMICHURRI DE  
COENTRO E PIMENTA DE CHEIRO



2 pessoas

## Ingredientes

1 picanha suína;  
1 dente de alho esmagado;  
½ colher de chá de sal;  
¼ de colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora;  
1 maço de coentro;  
¼ de maço de salsinha;  
¼ de xícara de azeite;  
2 limões;  
Pimentas de cheiro vermelha;  
Sal.

## PREPARO

Misture o sal e a pimenta-do-reino e salpique parte desta mistura por toda a picanha suína e aguarde 5 minutos antes de levar à grelha.

O primeiro passo é selar a peça toda antes de cortar os bifés. Comece com a gordura para cima por 3 minutos, vire e sele a gordura por mais 3 minutos. Se levantar labareda reposicione a carne na grelha, mas não jogue água no braseiro.

Após selado os dois lados, retire a peça e deixe descansar por 5 minutos. Corte a peça em bifés largos. O meio deverá estar cru, salpique mais um pouco de tempero e esfregue o alho por toda superfície.

Volte o bife para a grelha e sele por 3 minutos de cada lado (sempre observando o movimento dos sucos internos da carne, ele dirá o momento exato de virar o bife para retirar no ponto correto).

Retire da grelha e deixe descansar por 3 minutos antes de servir. Corte em fatias, coloque o chimichurri por cima e sirva como aperitivo.

## PARA O MOLHO

Pique o coentro e a salsinha e corte as pimentas em quadrados pequenos. Junte os ingredientes em um recipiente, adicione o azeite, o suco de limão e sal a gosto. Misture tudo e reserve na geladeira.

## DICAS

Por ser um corte rápido, a picanha suína pode ser servida como aperitivo, logo no início do churrasco. Prepare um braseiro de forma a aguentar com a palma da mão cerca de 5 segundos.

# BIFE DO CAPITÃO

## COM TOMATE TOSTADO



4 pessoas

O bife do capitão é um corte tamanho família e reúne 5 diferentes cortes: coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto e músculo. Ele é obtido no corte do pernil. Caso não encontre nesse formato, escolha um disco de pernil suíno!

### PREPARO

Misture o sal, o açúcar mascavo, a páprica doce e a pimenta-do-reino e salpique por todo o bife, dos dois lados, até ficar úmido. Deixe descansar por 5 minutos.

Com o braseiro já preparado, leve o bife para a grelha. A dica é sempre acompanhar o suco da carne na superfície e o dourado da parte inferior.

Vire o bife do capitão a cada três minutos, esse processo deverá ser feito duas vezes com cada lado.

Após grelhado, deixe descansar por 5 minutos antes de servir.

Na hora de cortar, separe cada parte da peça e corte contra a fibra. Esprema o limão por cima da carne e sirva com os tomates.

### PARA O ACOMPANHAMENTO

Corte os tomates ao meio e reserve para levar à grelha junto com o bife do capitão. Deve virar de 4 à 6 vezes para assá-lo por completo. Tempere com sal antes de servir.

### DICAS

Prepare o braseiro e coloque a grelha na parte debaixo da churrasqueira, a temperatura ideal será de 5 segundos de tolerância com a palma da mão na altura onde a carne será grelhada.

## Ingredientes

- 1 bife do capitão com pouco mais de um dedo de espessura;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1/2 colher de chá de açúcar mascavo;
- 1/2 colher de chá de páprica doce;
- 1/4 de colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora;
- 4 tomates italiano;
- 1 limão;
- Sal.





# LOMBO DINAMARQUÊS

NO ESPETO COM PURÊ DE  
MANDIOQUINHA E QUEIJO



6 pessoas

## Ingredientes

**1** lombo dinamarquês de 2 kg;  
**4** colheres de sopa de manteiga;  
**4** colheres de sopa de suco;  
de laranja natural;  
**½** colher de chá de sal;  
**¼** colher de chá de pimenta-do-reino  
moída na hora;  
**500g** de mandioquinha;  
**500g** de muçarela;  
**2** colheres de sopa de creme de leite;  
**2** colheres de sopa de manteiga;  
Azeite;  
Sal.

Esse corte é o lombo com a pele e a capa de gordura. Ela será necessária para irrigar a carne e manter a suculência no corte, que tem pouca gordura. Pode retirar antes de servir!

### PREPARO

Misture o sal e a pimenta-do-reino moída e passe metade da mistura por todo o lombo. Em um recipiente que aguarde calor, misture a manteiga, o suco de laranja, a outra metade do tempero e leve para a grelha para derreter e ficar homogêneo.

Com o auxílio de um injetor de temperos, coloque a mistura dentro do lombo, repetindo o movimento por várias vezes em toda a peça. Esse processo é importante por que o lombo precisa de líquido para manter a suculência na cocção.

Utilize um espeto duplo para manter a estrutura da carne, deixando a pele para cima e a carne para baixo. Com o braseiro preparado, leve o espeto para a parte superior da churrasqueira e vire a peça a cada 15 minutos.

Antes de servir, deixe o lombo descansar por 10 minutos. Corte em fatias e sirva com o purê.

### PARA O ACOMPANHAMENTO

Embrulhe individualmente as mandioquinhas sem casca em papel alumínio com um fio de azeite. Coloque próximo ao braseiro e deixe cozinhar entre 40 min e 1 hora. Quando estiver macia, amasse a mandioquinha em panela, adicione a manteiga, o creme de leite e leve ao fogo médio. Adicione o queijo aos poucos e mexa para não grudar o fundo. Reserve o preparo para servir quando o lombo estiver finalizado.

### DICAS

A carne será preparada em fogo brando, em um processo mais lento para preservar a suculência e deixar a pele crocante. A temperatura ideal será de 15 segundos de tolerância com a palma da mão na altura do espeto.





# *Churrasco com* **CARNE SUÍNA**

**ESSAS E MAIS RECEITAS ESTÃO  
DISPONÍVEIS EM NOSSO SITE!**

**PREPARE CARNE SUÍNA  
COM MUITO MAIS SABOR**

 [WWW.MAISCARNESUINA.COM.BR](http://WWW.MAISCARNESUINA.COM.BR)

 [@MAISCARNESUINA](https://www.instagram.com/MAISCARNESUINA)

 [/MAISCARNESUINA](https://www.facebook.com/MAISCARNESUINA)

Uma iniciativa:



[WWW.MAISCARNESUINA.COM.BR](http://WWW.MAISCARNESUINA.COM.BR)

*Churrasco  
combina com*

**MAIS  
CARNE  
SUÍNA**