

Gastronomia • Minha Cozinha • 6 de setembro de 2016

Shoulder ou Chorizo?

Um corte de segunda e outro “nobre”, da Beef Passion – marca de carnes diferenciadas. No prato, os resultados foram surpreendentes!



Diante da vitrine de carnes da Beef Passiom veio a dúvida: o que comprar? Embora eu goste muito do bife de chorizo, meu velho conhecido, decidi provar o shoulder (segunda foto), corte da parte dianteira do boi, considerada há alguns anos como carne de segunda. A favor do shoulder está o preço, menos da metade do que custa o chorizo, além de ser uma carne suculenta e deliciosa! Para preparar, apenas sal e pimenta-do-reino, além do cuidado com o ponto de cozimento. Minha sugestão de acompanhamento: tomates recheados e arroz com vagem, uma combinação simples e gostosa (receita abaixo).

Carne que faz bem

A primeira vez que provei as carnes da [Beef Passion](#) foi durante um evento para jornalistas na loja da empresa, em Santa Cecília, São Paulo, e voltei lá na semana passada para comprar. Um dos grandes diferenciais da marca é que a criação e a engorda do gado das raças Angus e Wagyu são feitas sem o uso de hormônios. A empresa é 100% sustentável e tem o certificado “Rainforest Alliance”, pelos cuidados que tem com o meio ambiente. No prato, as carnes são saborosas e dão muito prazer, embora sejam caras (mas, com tantos cuidados, como não ser?). Se você quer provar essas carnes, pode comprar na loja ou ir ao Açougue Central, projeto do chef Alex Atala.

Bife grelhado com tomates assados

Ingredientes

- 2 bifés altos
- azeite de oliva
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Tomates recheados

- 6 a 8 tomates italianos maduros e firmes
- azeite de oliva
- ricota
- queijo parmesão
- mussarela de búfala
- ervas da Provence (ou outras ervas de sua preferência)
- miolo de pão tostado
- sal e pimenta-do-reino a gosto

1. Corte os tomates ao meio (como os tomates italianos são mais compridos, é melhor dividir para equilibrar); corte também um pouquinho das bases para que fiquem de pé, tomando cuidado para não furar. Retire o miolo e as sementes dos tomates.

2. Num bowl, amasse a ricota. Junte a mussarela picadinha e o parmesão ralado. Adicione as ervas, regue com azeite de oliva e tempere com sal e pimenta-do-reino. Recheie os tomates e coloque-os num refratário que possa acomodar todos bem juntos. Regue com um fio de azeite e leve ao forno preaquecido, cobrindo o refratário com papel-alumínio. Esmigalhe o miolo de pão e toste numa frigideira ou grelha. Tempere com sal, junte salsinha picada e um fio de azeite. Retire o refratário do forno, elimine o papel-alumínio e distribua por cima dos tomates o miolo de pão. Leve ao forno novamente e deixe grelhar.

3. Sele os bifés numa frigideira ou grelha de fundo grosso, com um pouco de azeite. Tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe até completar o cozimento. Sirva os bifés com os tomates e com arroz misturado com vagem refogada.

Sugestões de vinho: Vino Nobile di Montepulciano ou Tannat do Uruguai