

Como fazer e servir um churrasco com classe



Se você é um veterano churrasqueiro, é provável que conheça as inúmeras armadilhas de se considerar o churrasco uma forma “descomplicada” de receber amigos.

Mas, se está **inaugurando a churrasqueira**, atente para algumas dicas para não transformar seu convite para um churrasco em uma lembrança acalorada e insatisfatória.

Timing – é importantíssimo. É frequente, ao chegar , começarmos, a saborear **deliciosas linguças** servidas com pão fresquinho como aperitivo. Uma, duas, três porções. Mais pão,

mais cerveja, mais caipirinha e uma rodada de linguiça...



E a carne !? Ok, a carne demora mais a ficar pronta. Por isso mesmo o churrasqueiro deve se prevenir, preparando-a rigorosamente na hora certa.

Bebida para acompanhar o churrasco – cerveja e caipirinha são campeãs, não nego. Porém, é preciso alternativas para rebater seus efeitos. Hidratar é preciso. E para isso , nada melhor do que água. Gelada e cristalina. E jarras de sucos – coloridos e azedinhos que vão neutralizar um pouco a gordura ingerida.

Por falar em bebidas: deixe copos descartáveis acessíveis para o caso de precisar. E sempre precisa.



Acompanhamentos- a farofa e o vingrete são clássicos e deliciosos. Mas a maionese de batata derrete e desanda tá? Otimize sua grelha e prepare cebolas inteiras., pimentões, abobrinhas, e outros legumes e verduras que ficam deliciosos assados.

A própria batata, assada em papel alumínio se presta melhor do que em maionese para esta ocasião

Serviço – alguém tem que ficar atento aos detalhes certo? E não pode, nem deve ser você , que afinal de contas já está organizando tudo em frente a brasa.

Se estiver sem ajuda profissional, designe alguém- seu filho mais velho, sobrinho, filha do vizinho – não importa quem for – para essas tarefas. Pague, negocie, barganhe, permuta, mas ele/a tem que ser onipresente para:

- esvaziar os cinzeiros

- providenciar mais copos ou pratos
- cuidar do gelo
- preparar as caipirinhas
- trazer mais cadeiras se necessário
- lavar copos e pratos se necessário

Enfim: ficar de olho em tudo o que está faltando.

A Carne – o ideal é que chegue tenra e saborosa no máximo uma hora depois de iniciados os aperitivos. Se passar muito tempo, as pessoas estarão de pileque e empanturradas com pão e linguiça, e nem vão apreciar a sua boa vontade e talento.

Sobremesa: precisa sim! – afinal, é ou não é pra fechar com chave de ouro? Então, nada de servir um sorvete na caixa .

Capriche nas frutas – para equilibrar o paladar – e um bolo mais sequinho pra saborear com um café bem forte. O bom e velho bolo de chocolate de tabuleiro – servido crocante e quentinho na própria forma...



Café fresquinho pra encerrar no capricho