



## TRADIÇÃO BEM ACOMPANHADA

O Dia do Churrasco, comemorado em 24 de abril, celebra uma das tradições gastronômicas mais populares do Brasil. Mais do que uma forma de preparo, o churrasco faz parte da cultura brasileira, em momentos como encontros de fim de semana, festas e comemorações especiais. E para acompanhar essa verdadeira iguaria, apresentamos uma salada de batatas que vai ser um sucesso à mesa.

# Acompanhamento **ideal!**

O churrasco é uma parte essencial da tradição na mesa do gaúcho, representando muito mais do que uma simples refeição: é um momento de encontro, celebração e convivência. Caracterizado pela variedade, ele combina diferentes tipos e cortes de carnes, preparados com cuidado e respeito às técnicas passadas de geração em geração.

No entanto, o churrasco não se resume apenas às carnes. É acompanhado por uma diversidade de complementos que enriquecem a experiência, como saladas, pães, farofa,

arroz e molhos típicos. Esses acompanhamentos equilibram os sabores e tornam o momento mais completo e saboroso, reforçando o caráter acolhedor e farto dessa tradição. E para marcar a passagem do Dia do Churrasco, que aconteceu ontem, a professora do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, preparou uma salada de batatas, sem maionese, que tem um sabor surpreendente e é inspirada na culinária dos imigrantes alemães que por aqui aportaram. Confira a receita!

## SALADA DE BATATA MORNA

### Ingredientes

- 2,5 kg de batata-rosa (Asterix), ou batata-doce
- 300 g de bacon picado em cubos pequenos
- 2 cebolas roxas bem picadinhas
- 250 ml de vinagre de maçã
- 300 ml do caldo do cozimento da batata
- 80 g de mostarda amarela ou escura
- Salsinha picada a gosto [manter um pouco dos talos]



Direcione a câmera de seu celular para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal

Fotos: Divulgação/RS



### Modo de preparo

Cozinhe as batatas com a casca. Em uma frigideira, com um fio de azeite, frite o bacon até dourar. Retire e reserve. Deixe um pouco da gordura e frite levemente a cebola. Acrescente o vinagre de maçã e a mostarda e deixe ferver, em fogo baixo, até reduzir um pouco. Acrescente duas conchas com o caldo do cozimento das batatas ainda quente.

### MONTAGEM

Corte as batatas, que ainda devem estar mornas, em cubos mantendo as cascas. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Acrescente o molho de cebola ainda quente, a salsa e o bacon. Misture bem e está pronta para servir.

### Dica

Pré-cozinhe a batata e finalize sobre a grelha da churrasqueira antes de picar. O sabor vai ficar ainda mais especial!



## EXPEDIENTE

**Edição:** Marisa Lorenzoni ✉marisa@gazetadosul.com.br

**Textos:** Marisa Lorenzoni **Comercialização:** Deise Olivera de Souza

**Arte-final:** Márcio Machado **Revisão:** Luís Fernando Ferreira

**Senac Santa Cruz**  
Rua Venâncio Aires, 300  
(51) 3376.6025  
(51) 9210.5036

**Matrículas abertas:**  
[senacrs.com.br/santacruz](http://senacrs.com.br/santacruz)

[f senacsantacruz](#)
[@senacrs](#)
[senacsantacruz](#)
[senac-rs](#)
[Senac RS](#)

**CONHEÇA NOSSOS CURSOS:**

- OFICINA DE PIZZAS**  
20h | 27/05
- CHEF TEENS - APRENDER BRINCANDO**  
80h | 10/06
- TÉCNICAS CULINÁRIAS DA COZINHA PROFISSIONAL**  
300h | 24/06

Fecomércio IFEP Sesc Sindicatos Empresariais

## Um bom churrasco começa na escolha da carne.

Em Pinheiral, a Lisaruth mantém a tradição e o cuidado na seleção de cortes, valorizando a procedência e a qualidade em cada detalhe.

**LisaRuth**  
Linguíças e Carnes

**Horário de funcionamento:**  
Segunda a sexta - 8h às 12h e 14h às 18h  
Sábado - 8h às 12h

(51) 3787-1212



## Churrasco combina com **cerveja!**

Freepik/Divulgação/GS



Churrasco no Brasil é sinônimo de reunião, sabor e celebração. Cada corte de carne tem textura e aroma únicos, e a cerveja certa pode transformar totalmente essa experiência. Do pão de alho aos cortes nobres, harmonizar a bebida com os alimentos realça sabores, aromas e texturas. Um bom churrasco com a cerveja adequada se torna inesquecível e agrada todos à mesa.

Muitas pessoas acreditam que qualquer cerveja serve, mas conhecer os estilos certos faz grande diferença. Com algumas dicas simples, é possível combinar bebidas e carnes de forma perfeita.

### ESCOLHA CERTA

Para ajudar na hora de servir o estilo certo de cerveja conforme a carne ou acompanhamento, a **Hermosa Beer Company** apresenta algumas cervejas que harmonizam perfeitamente com diferentes pratos. Confira:

#### PICANHA

Um dos cortes de carne para churrasco mais adorados pelos brasileiros é a picanha. Ela tem um sabor inconfundível e bastante marcante, além de ter uma capa de gordura que deixa a carne ainda mais suculenta. Uma das cervejas mais indicadas para ser consumida com a picanha é a American Ipa. Com amargor intenso e aroma marcante de lúpulos americanos, apresentando notas cítricas, frutadas, florais ou resinosa, deixa a experiência de saborear a picanha ainda mais interessante.

#### FRANGOS E CARNES BRANCAS MAGRAS

A carne branca ganha notas diferenciadas quando é assada na brasa. Por ser um prato leve, o ideal é que o sabor da cerveja não se sobreponha ao da carne; assim, o estilo mais indicado nesse caso é o Pilsen. Clara e refrescante, é uma cerveja equilibrada na medida certa, com leve amargor e aroma floral.

#### LINGUIÇA

A linguiça suína costuma ser presença garantida em qualquer churrasco. Para acompanhar, uma boa pedida é a Amber Ale. Essa cerveja caracteriza-se pelo equilíbrio entre o frescor dos lúpulos e a profundidade maltada do caramelo. O amargor médio complementa a experiência sensorial sem interferir nos outros elementos. No aroma, as notas do lúpulo dominam, com sua mistura de aromas florais, cítricos e resinosa. Já o caráter maltado acrescenta uma doçura suave e reconfortante.

#### CUPIM

Uma carne gordurosa, mas que também possui bastante fibra: é assim que o cupim pode ser definido, e também costuma ser bastante consumido nos churrascos. Para quem deseja saborear uma experiência gastronômica única, a dica é harmonizar o cupim com cervejas do estilo Double New England IPA.

A potência dos lúpulos se une ao teor alcoólico robusto, que resulta em uma experiência aromática marcante. Oferece uma textura aveludada e drinkabilidade surpreendente.

#### QUEIJO COALHO

Mas o churrasco não se faz só de carne. Bastante consumido no Nordeste, o queijo coalho acabou conquistando todo o Brasil e sua presença é bastante comum para acompanhar os assados. Ele harmoniza muito bem com o estilo Hazy IPA. De corpo macio e final equilibrado, a Flay Away, da Hermosa, tem aromas intensos de frutas tropicais e cítricos, que acentuam o sabor do queijo.

#### PÃO DE ALHO

E por falar em outros alimentos que são vistos com frequência no churrasco, além das carnes, o pão de alho não pode faltar. Essa iguaria da Itália conquistou os amantes de churrasco pelo Brasil. É produzido com uma mistura de alho e azeite, ou manteiga. Na hora de harmonizar com cerveja, combina com o estilo New Zealand Pilsner.

A Summer Splash, cerveja da Hermosa, é uma Lager leve e fresca, com notas cítricas e tropicais, que conservam o delicioso sabor do pão de alho.

## Churrasco de verdade tem que ter

**HERMOSA**  
BEER COMPANY

WhatsApp: 51 99843.5446  
Instagram: @hermosabeerco

Rua Leopoldo Paulo Seidl, 55 - SCS

# Ingrediente principal

Preparar um churrasco para a família e amigos é, de fato, um momento especial que une sabor e convivência. E churrasco bom não acontece por acaso, ele começa na escolha da carne, passa pelo preparo da brasa, respeita o tempo de cada corte e termina na mesa com todo mundo elogiando.

A escolha da carne é fundamental, e para garantir o sucesso, é preciso observar a qualidade, a capa de gordura e o marmoreio. Jairo Fiuza, açougueiro da Casa de Linguiças e Carnes LisaRuth, dá algumas dicas para o momento da escolha da carne. Segundo ele, certificar-se da procedência faz toda a diferença.

Além disso, é fundamental observar a sua cor, que deve ser vermelha viva, e a gordura mais clara, pois quanto mais vermelha, melhor ela foi conservada e mais fresca está. Da mesma forma, é importante que a peça de carne esteja com aparência fresca e firme.

No açogue, Fiuza destaca que os cortes mais procurados são picanha (peças de 1,2kg a 1,4kg),



Divulgação/GS

costela, vazio e entrecot. Mas alcatra, contrafilé e fraldinha também têm boa aceitação para o churrasco. Todos podem ser servidos malpassados ou ao ponto, garantindo suculência e sabor.

“O sucesso do churrasco com certeza começa no açogue. Isso é essencial para garantir não só a qualidade da carne, mas também a segurança alimentar. Também indico não exagerar no sal e res-

peitar o tempo da carne na brasa, sem ficar virando toda hora. Churrasco bom mesmo é com calma, boa companhia e uma carne de qualidade, isso não tem erro”, orienta o açougueiro.

## DICAS PARA O PREPARO

### Fogo e brasa

Acenda o carvão com antecedência para criar um braseiro uniforme. Não coloque a carne enquanto houver chamas, pois isso queima por fora e deixa cru por dentro.

### Temperos

O sal grosso é clássico, mas sal de parrilla ou temperos como alho e tomilho funcionam bem. Salgue a carne pouco antes de grelhar.

### Técnica de assar

Sele a carne rapidamente (5-10 minutos) perto da brasa para suculência, depois suba a grelha ou afaste-a para assar lentamente. Evite furar a carne [especialmente linguiças] para não perder suculência.

### Descanso

Após retirar da grelha, deixe a carne descansar por 3 a 4 minutos em uma tábua.

### Quantidade

Média de 400g a 500g de carne por pessoa.

*Onde o aço encontra a perfeição,  
o churrasco vira arte.*



f lojasafubra  
@ lojas.afubra  
@afubravideos  
www.lojasafubra.com.br

Matriz: Rua Júlio de Castilhos, 1021 - Centro. Fone: (51) 3713-7700 | Filial: Av. Euclides Nicolau Kliemann, 369 - Ana Nery. Fone: (51) 3740-0950