

CARNE MATURADA À SECO (DRYAGED)

INGREDIENTES

1 peça grande de carne descongelada (contra-file, lombo, alcatra, patinho, picanha...)

200 g de sal grosso

MODO DE PREPARO

Lave bem a carne.

Enxugue bem a carne com papel toalha ou guardanapo.

Enrole o pedaço de carne em um pano de prato limpo (ou gaze) de forma a proteger toda a carne.

Em uma travessa ou bandeja, coloque uma camada de sal grosso espessa.

Não coloque a carne diretamente sobre o sal grosso. De preferência, coloque apoios (ou uma grelha) para que a carne fique suspensa a no máximo dois dedos acima do sal grosso.

Coloque a bandeja na geladeira em uma prateleira que não haja outros alimentos por perto.

A geladeira deve manter uma temperatura média de 1,5°C (variando de 0°C a 3°C). Evitar abrir a geladeira constantemente.

Deixe a carne maturando por 21 dias.

Após o primeiro dia na geladeira, troque o pano de prato ou gaze se estiver com muito sangue (para evitar que os fios penetrem na carne no processo de ressecamento).

Após os 21 dias, retire a carne da geladeira.

A peça de carne irá apresentar um aspecto mofado ou parecido com podre.

Retire estas camadas externas que ficaram em contato com geladeira.

A espessura de metade de 1 dedo é o ideal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14921-carne-maturada-a-seco-dryaged.html>