

## Carré de Cordeiro com Vinho Tinto



### **Ingredientes**

1,2 kgs de carré de cordeiro  
2 xícaras (chá) de vinho tinto  
1 caldo de carne dissolvido em 1 xícara (chá) de água  
1 colher (sopa) de manteiga  
2 colher (sopa) de mostarda  
1 colher (sopa) de mel  
1 pitada de canela em pó  
sal  
pimenta moída na hora  
manteiga para fritar

### **Modo de fazer**

Tempere o carré com sal e pimenta.



Em uma wok, ou frigideira alta sele os carrés na manteiga dos dois lados. Acrescente o caldo de carne e deixe cozinhar um pouco, aproximadamente 5 minutos. Retire a carne da panela e coloque em um refratário coberto de papel alumínio no forno, para manter a carne quente.



Acrescente 1 xícara do vinho, mexa bastante para soltar a “sujeirinha” da carne da panela. Acrescente o restante do vinho, a mostarda e o mel e deixe reduzir até pela metade. Coloque a manteiga e mexa (a manteiga dá brilho ao molho).



Sirva o carré regado com o molho.