



PROVOPAR-PR
AÇÃO SOCIAL
LAGARTO RECHEADO
D^a ZÉFA.



INGREDIENTES:

- 1 posta recheada.
- 2 tabletes de caldo knorr
- Talo de salsinha sem picar.
- ½ copo de vinho branco seco.
- Sal a gosto.
- Maisena para engrossar.
- 1 copo de cogumelo (se gostar se não é só salpicar cebolinha em cima do molho)

MODO DE PREPARO:

Frite a posta (já recheada a seu gosto) e temperada com o vinho branco e o sal fritar bem todos os lados até tostar. Na mesma panela coloque o caldo knorr dissolvido em um pouco de água morna e água suficiente para cozinhar. Depois de cozida coloque em um refratário, reservando o caldo que restou na panela, acrescente nesse caldo o cogumelo e deseje sobre a carne, salpique a cebolinha e o talo de salsa para enfeitar. E pronto!
Bom apetite!

Acompanhamento: Saladas e Arroz.

Obs:(Lagarto também é conhecido como Posta Branca).