



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
junho de 2010

O Sítio Água da Rainha é uma pousada rural a 5 km da entrada da cidade.
[Conheça!](#)

Novidades do Sítio

Idéia que há muito acalentamos e agora nos sentimos em condições de realizar: programas de final de semana para grupos, combinando atividades como visita aos Aparados, cavalgada ou dia de fazenda, ou mesmo conhecer a cidade e as cachoeiras próximas, compras e gastronomia, tudo se concluindo no domingo com um animado churrasco típico no galpão campeiro, com causos e música serrana.



São Francisco de Paula

A pecuária foi, desde o início, a atividade principal da região. Atualmente, as práticas ancestrais são preservadas em algumas das antigas fazendas como memória das tradições. Um dia campeiro é uma viagem no tempo, no modo de viver nestes cantos ainda rurais do nosso Estado, Esta é uma das opções para se incluir em um fim-de-semana aqui na Região Serrana. Consulte-nos clicando [aqui](#)



Cozinhar é uma paixão
(para fazer em seu chalé)

Frango ao leite “Fazenda Boa Vinda”

1 frango de bom tamanho;
1 litro de leite;
2 colheres (de sopa) de cebola picada;
2 tomates maduros;
1 bouquet garni (ramo de salsa, cebolinha, folha de louro);
1 dente de alho;
sal e pimenta-do-reino, o quanto bastem;
1/2 xícara de creme de leite (opcional);
12 damascos (opcional)

Corte o frango separando pernas e coxas, peito com o osso, asas e até a carcaça. Lave e tempere com sal e pimenta.

Retire a pele e as sementes dos tomates e pique em quadradinhos; pique a cebola e prepare o bouquet garni.

Na panela destinada ao cozimento do frango, inicialmente doure os pedaços até que peguem uma boa cor. Acrescente a cebola picada e, quando também já estiver começando a dourar, acrescente o alho e o tomate, o bouquet e, finalmente, o leite. Tampe até iniciar a fervura; diminua o fogo e deixe cozinhando cerca de meia hora com a panela parcialmente tampada.

No final, se o frango já estiver bem cozido e o molho ainda ralo, retire os pedaços do frango, elimine a carcaça, aumente o fogo e espere reduzir com a panela destampada. E, se quiser o molho mais espesso, acrescente creme de leite e ferva. Só no final deverá ser corrigido o sal.

Nota: Se for do seu agrado e se você quiser incrementar um pouco a receita, acrescente os damascos picados, no fim da preparação.

Rendimento: Para quatro a cinco pessoas.

PRÉ-
RESERVAS

PRÉ-RESERVAS podem ser feitas com bastante antecedência para serem confirmadas numa data mais próxima dos eventos desejados. Assim os amigos do Sítio garantem as datas que mais desejam e facilitam nossa logística para os eventos mais concorridos

TARIF
AS

Nossas **tarifas** atuais vigorarão até a **primeira quinzena de junho** terminando no domingo dia 13, quando começa a alta temporada do inverno na serra gaúcha

Agradecemos sempre sua atenção e preferência

Jane, Fernando e toda a equipe do Sítio Água da Rainha

Caso não deseje receber novamente nossos informes, por favor responda a este colocando no assunto a palavra **cancelar**.

Fazemos assim para evitar a exposição de seu sistema a riscos de acessos indesejados por sites invasores.