



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
julho de 2010

O Sítio Água da Rainha é uma pousada rural a 5 km do centro da cidade.

www.sitioaquadarainha.com.br

Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879),

e-mail aguadarainha@sitioaquadarainha.com.br ou clique [aqui](#).



São Francisco de Paula

Assim como a juventude da cidade se reúne em torno da Associação dos Estudantes Universitários, os mais velhos tem seu ponto de reunião no Grupo Lazer dos Sábios. Com muita animação realizam ótimos bailes a que comparecem os amigos das cidades vizinhas para tardes de música, dança e bom convívio. Veja a programação a seguir.

Julho em S Francisco de Paula



Dias 2 a 4, (sexta a domingo)- Cavalgada da Integração do Piquete de Laçadores Raízes Serranas, informações com Joel Bertuol, tel (54) 9951-6140;

Dia 11, domingo - Baile do Grupo Lazer dos Sábios, no Salão da Sociedade Cruzeiro, a partir das 2 horas da tarde.

Informações com Helena Reis, tel (54)324-1678;



No último fim-de-semana do mês vai acontecer o “entrevero dos amigos” para uma “bóia campeira”, entenda-se, uma janta com as comidas típicas das fazendas dos Campos de Cima da Serra animada com grande baile à gaúcha no CTG Rodeio Serrano.

Informações com Paulo Marques, tel (54)3244-2785.



Cozinhar é uma paixão
(para fazer em seu chalé)

Risoto P.P.P.: pêra, poró e parmesão

**500 g de arroz para risoto (arbório, vialone, nano);
2 litros de caldo de frango, fervendo;
100 g de manteiga;
2 colheres (de sopa) de cebola ralada;
2 copos de vinho branco seco;
100 g de parmesão ralado;
3 pêras maduras;
1 alho-poró médio;
2 a 3 colheres (de sopa) cheias de folhas de tomilho fresco;
sal e pimenta-do-reino branca, o quanto bastem**

Abra as pêras ao meio, retire o centro com as sementes, descasque uma e pique-a bem. Deixe as outras duas com a casca e pique em meios gomos. Deve ser feito na hora de utilizar para não escurecer.

Abra o poró ao meio, lave muito bem e corte em pedaços de aproximadamente 1 centímetro.

Numa panela grossa e suficiente para todo o risoto, refogue bem a cebola ralada e o poró,

na manteiga. Quando a cebola estiver bem translúcida, junte o arroz e “frite” alguns minutos. Acrescente o vinho branco e os pedacinhos da pêra descascada e picadinha.

Quando o vinho tiver evaporado, comece a colocar o caldo pouco a pouco, sempre mexendo e esperando evaporar para despejar outra colher.

Quando o arroz já estiver quase no ponto, acrescente o parmesão ralado e os gomos de pêra com casca. Misture.

Prove e coloque sal e pimenta-do-reino. Sirva imediatamente.

Rendimento: Para seis 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

TARIFAS

Nossas **tarifas** atuais vigorarão até a **primeira quinzena de agosto** quando termina a alta temporada do inverno serrano.

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.