



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
Dezembro 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](#).



Desta vez vamos falar de churrasco, costume tão caro aos gaúchos, que nos lembra campo, ar-livre e liberdade.

Na cidade, é almoço festivo dos domingos nas casas com churrasqueiras na garagem e modernamente nas varandas dos apartamentos e terraços das coberturas.

Em nossa região dos Campos de Cima da Serra esse costume é geral, quase obrigatório.

Por isso, cada chalé do Sítio dispõe de churrasqueira no deck, para um bom churrasco ao ar livre, com todo o conforto da cidade no ambiente rural junto à natureza.



No galpão campeiro pode-se fazer um churrasco reunindo os amigos para uma festa. A churrasqueira dá conta do recado.

E se quiser ainda mais, uma “baita” festa, também pode contar que organizamos tudo, inclusive a música ao vivo e é só se divertir em um autêntico ambiente serrano!

São Francisco de Paula

é sossego junto à natureza



ACONTECE EM DEZEMBRO

TODOS OS DOMINGOS DE DEZEMBRO

ARTE NA SUA ESSÊNCIA

PROMOÇÃO: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

CONTATO: CLARA - 54 3244 1175

Dia 11- ESCOLHA DAS SOBERANAS DA FESTA DO PINHÃO 2011

Promoção: Sec. Mun. Turismo, Ind. e Comércio



Dia 12 - BAILE DA MELHOR IDADE

SOCIEDADE CRUZEIRO

CONTATO: HELENA - 3244 1678

RODEIO CRIOULO INTERESTADUAL

PROMOÇÃO: CTG RODEIO SERRANO

LOCAL: PARQUE DE EXPOSIÇÕES D'AVENIR PEIXOTO GOMES

CONTATO: PAULO MARQUES - 54 3244 2785





minicozinha nos chalés

Cozinhar é uma paixão

(para fazer em seu chalé)

ARROZ DE CARRETEIRO

Falando em churrasco, vamos fazer um **ARROZ DE CARRETEIRO** aproveitando as sobras e com isso introduzir uma paladar diferente neste prato tradicional dos gaúchos.

Pique as sobras do churrasco, aproveitando também as gorduras do que sobrou da picanha, os torrinhos junto do osso da costela, etc. Não despreze aquele restinho de lingüiça ou de carne de porco, aproveite tudo. Vai ficar um sabor aleatório mesmo.

Depois da carne picada, vamos fazer um refogado com um pouco de gordura – óleo de cozinha ou banha de porco - uma cebola e uns cinco dentes de alho tudo bem picadinho também. Ponha uma folha de louro junto e vá fritando para obter um cor bem dourada.

Acrescente um tomate maduro bem picado e continue refogando. Agora entra a carne e frita também para amaciar.

Finalmente entra o arroz cru, sem lavar, numa proporção de uma parte para cada três partes de carne medidas antes de refogar. Misture bem, fritando um pouco o arroz. Cubra com água fria até uns dois dedos acima do refogado. Espere levantar a fervura e abaixe o fogo.

Pode mexer de vez em quando para uniformizar o cozimento. Se necessário acrescente água, desta vez quente. Verifique o sal e corrija se necessário.

Estará pronto quando atingir uma consistência firme e molhada e os grãos de arroz macios mas inteiros.

Sirva acompanhado de salada de folhas, tomates e cebolas cortadas em rodela - passe na água fria por alguns minutos - e um bom tempero de azeite e vinagre.

Produzimos no Sítio

- . Ravióles de:
 - camarão,
 - ricota com nozes
 - carne com espinafre,
- . Spaghetti, Tagliarin e outras massas
- . Queijo tipo serrano
- . Manteiga fresca ou com ervas

Em Porto Alegre, peça-nos, que providenciamos a entrega em Higienópolis, Auxiliadora, Moinhos, Três Figueiras, Floresta e arredores

Ligue (51)9243-1916

consulte por e-mail clicando [aqui](#)

*Os ravióles podem ser o prato principal de sua festa, fáceis de preparar e servir
Consulte preços especiais para quantidades.*

**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

Agradecemos sempre sua atenção e preferência

Jane, Fernando e toda a equipe do Sítio Água da Rainha
e-mail aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br - tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879

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