



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
maio de 2012

O Sítio Água da Rainha é uma pousada rural a 5 km do centro da cidade.
Conheça nossos chalés para férias ou fins-de-semana: www.sitioaguadarainha.com.br
Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879
e-mail aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br ou clique [aqui](#)

São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza



Pica-pau

NOVIDADE NO SÍTIO!



Com mais dois chalés em construção vamos ter melhores condições de receber.

Estes terão capacidade de hospedar com mais conforto até quatro pessoas, com mezzanino para cama de casal e um sofá que poderá ser usado como duas camas de solteiro ou outra cama de casal e assim melhorar os que nos visitam com filhos ou amigos.

No mais, os novos chalés terão infraestrutura de conforto semelhante aos existentes com da lareira, TV e DVD, minicozinha e churrasqueira.

Suas localizações, preservando sempre a privacidade dos hóspedes, possibilitarão outros ângulos de visão do Vale da Roça Nova em frente ao Sítio, do nascer do sol sobre os Campos de Cima da Serra e do céu estrelado nas noites frias e claras.

Aguardem que logo estarão disponíveis



Está chegando o Inverno na Serra!

Neste ano a temporada do verão prolongou-se, com dias claros de sol e temperaturas agradáveis. Ao contrário do ano passado, que em março já nos trouxe geadas, agora temos tido, até o final de abril, umas poucas noites com temperatura inferior aos 10 graus centígrados.

Espiando a previsão do tempo, vemos que ainda teremos o veranico de maio antes dos frios de junho em diante.

Daí, sim, chegará a época de momentos de convívio dentro de casa, e comidas mais substanciosas como são, em geral, as que compõe os hábitos dos serranos.

É o tempo do pinhão, cujas pinhas já estão debulhando das araucárias e seus diversos pratos, desde a sapecada sobre uma chapa no fogo a alguns bem tradicionais como a passoca com charque que acompanha feijão e carnes, outros mais recentes, como o churrasco de pinhão em que é acrescentado a carnes de porco e de gado moídas e feito sobre as brasas em uma grelha.

Observe que no prato que apresentamos abaixo, aparecem uns pinhõezinhos italianos, os "pinoli" que podem perfeitamente ser substituídos por uns poucos pinhões previamente cozidos. Experimente.

Maio é, portanto, um mês de passagem climática. Nas fazendas todos se preparam para o inverno, e as tradicionais festas pelo interior ficam suspensas neste período.

Vamos comemorar o Dia das Mães no segundo domingo de maio que neste ano cai lá no dia 13, coisas do calendário e nesse dia, em que as famílias se reúnem em elevado sentimento, estaremos aqui no Sítio também, em pensamento, com tantas mães que aqui vêm com filhos propiciando-lhes o contato com a natureza e os costumes simples do interior.

Feliz dia das mães!

Em Junho!



15ª Festa do Pinhão
DE 3 A 12 DE JUNHO
E 20º RONCO DO BUGIO
DE 27 A 30 DE MAIO
PARQUE DE EVENTOS DA GAÚCHA
SÃO FRANCISCO DE PAULA - RS

Conheça também!



Localizada entre a planície do Vale dos Sinos até o planalto da Serra Gaúcha, a Rota Romântica percorre aproximadamente 184 quilômetros de São Leopoldo até São Francisco de Paula, onde a cultura alemã e o clima europeu são destaques.

São Leopoldo, Novo Hamburgo, Estância Velha, Ivoti, Dois Irmãos, Morro Reuter, Santa Maria do Herval, Presidente Lucena, Picada Café, Nova Petrópolis, Gramado, Canela e São Francisco de Paula são as cidades que compõem a Rota Romântica.

Conheça a revista da Rota Romântica, clique [aqui](#)



minicozinha dos chalés

Cozinhar é uma paixão!

Filé de frango ao chocolate

Filé de frango ao chocolate

(Receita de Glenys Silvestre: <http://www.blogger.com/profile/10958398059815181171>)

Para o frango:

4 filés de frango (peito de frango desossado);
alecrim fresco desfolhado e folhas de sálvia (para rechear os filés);
sal e pimenta-do-reino branca que bastem;
2 colheres (de sopa) de azeite e 2 de manteiga.

Para o molho:

2 colheres (de sopa) de manteiga e 2 de azeite;
2 colheres (de sopa) de cebola picada;
2 colheres (de sopa) de bacon picado;
2 colheres (de sopa) de pinões zinhos (pignoli);
6 colheres (de sopa) de maçã verde picada;
1 xícara de chá de caldo de carne;
2 colheres (de chá) de chocolate em pó

Corte o filé de frango ao meio, no sentido do comprimento, sem separar as duas metades. Recheie com alecrim e sálvia picados. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Aqueça uma frigideira e ponha azeite e manteiga. Frite o frango com cuidado.

Molho: em outra frigideira coloque a manteiga ao azeite e refogue a cebola. Junte bacon, pinhõezinhos, gengibre e maçã. Junte o caldo de carne e deixe por dois minutos. Por último, o chocolate e misture.

Sirva o filé de frango recheado com as ervas e o molho de chocolate em volta.

Rendimento: Para quatro pessoas.

Produzimos

no Sítio

- . Ravióles com recheios de:
 - bacalhau e queijo gruyère,
 - ricota com nozes,
 - carne com espinafre,
 - abóbora (tortéi)
- . Capelletti (e o caldo para a sopa)
- . 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

*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**