



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

Pousada Rural em São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
julho de 2013

Chalés completos para férias ou fins-de-semana a 5 km do centro da cidade

www.sitioaquadarainha.com.br
aguadarainha@sitioaquadarainha.com.br ou clique [aqui](#)
(51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879

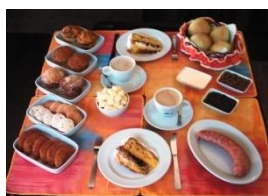


JULHO É TEMPO DE CURTIR O INVERNO NO SÍTIO



Sossego junto à Natureza!
E NA CIDADE TAMBÉM!

Café Colonial Alemão



Acontece em São Francisco de Paula

Em agosto

22º Ronco do Bugio

São Francisco de Paula - RS

Festival de Música
Folclórica Regional



Dias 9 a 11
de agosto de 2013

CAVALGADA DA LUA CHEIA!

Toda a sexta-feira no início da lua cheia, o Renato e a Bia da RB Hospedaria organizam grupos para cavalgar à noite e apreciar os campos pelos arredores da cidade.

Os cavalos muito mansos e bem domados obedecem até aos mais iniciantes com segurança e quem traz seu próprio cavalo também é bem vindo, pois o Renato conhece bem o terreno e orienta a todos.

É um ambiente de amizade. Os mais experientes orientam os iniciantes, e no retorno tem um animado churrasco esperando, com calma para relembrar as aventuras da noite, ouvir música e contar causos novos.

O telefone para contato é (54)9136-9053.



Cozinhar é uma paixão!

Sopa de lentilhas e tomate seco

Sopa de lentilhas e tomate seco

12 tomates secos picados graúdo, colocados em água morna para hidratar por cerca de 20 minutos;

250g de lentilhas;

3 colheres (de sopa) de azeite;

1 cebola, picada;

1 cenoura média, pelada e cortada em rodela;

2 ou 3 talos de aipo, raspadas as fibras e picados;

500g de batatas peladas e cortadas em cubos de 2 cm;

1 colher (de sobremesa) de alecrim fresco picado;

sal e pimenta-do-reino, o quanto bastem

Lave as lentilhas, coloque numa vasilha e cubra com água. Deixe de molho por 1 hora.

Numa panela, em fogo médio, aqueça o azeite e doure a cebola. Acrescente a cenoura e o aipo. Refogue uns minutos.

Acrescente as lentilhas e as batatas e cubra com líquido – água ou um caldo de legumes – o suficiente para ter a consistência de sopa. Tempere com sal e pimenta do reino. Acompanhe o cozimento e se necessário complete o líquido.

Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhando com a panela parcialmente tampada até que as lentilhas e as batatas estejam bem cozidas.

Acrescente os tomates secos hidratados e o alecrim. Corrija o tempero.

Sirva quente.

Para seis a oito pessoas, depende do apetite!

Conheça também!

Rota Romântica

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, Linha Nova e São Francisco de Paula são as cidades que compõem a Rota Romântica.

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



Produzimos
no Sítio

- . Ravióles com recheios de:
 - bacalhau e queijo gruyère,
 - ricota com nozes,
 - carne com espinafre,
 - abóbora (tortêi)
- . Capelletti (e o caldo para a sopa)
- . Spaghetti, Tagliarin e outras massas
- . Queijo tipo serrano
- . Manteiga fresca ou com ervas

Ligue (51) 9243-1916

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

Em Porto Alegre, peça-nos, que providenciamos a entrega em:

- . Higienópolis,
- . Auxiliadora,
- . Moinhos,
- . Três Figueiras,
- . Floresta

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 - fcls (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