



aqui produzimos queijos e massas coloniais

INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

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



Esta é a sala higiênica onde alimentos - queijo, manteiga, pães, biscoitos e massas - são produzidos no Sítio.

Já há alguns anos fazemos artesanalmente massas congeladas tipo espaguete, macarrão, talharin e cappelletti. No início visamos principalmente atender nossos hóspedes, para refeições durante sua estada ou mesmo para levar para casa ao retornar.

Agora começamos a fazer ravioles com diversos recheios, uns tradicionais, outros mais criativos.

Serão dois tipos de massa branca, com recheio de carnes e espinafre ou de camarão, e um de massa verde com recheio de ricota e nozes.

Os ravioles são pré-cozidos e congelados e vão acompanhados de molho de tomates ou manteigas enriquecidas com ervas, como a sálvia, a salsa e o manjeriço. Basta terminar o cozimento, em um caldo ou mesmo água levemente salgada e passar na manteiga com ervas ou no molho, para ter-se uma saborosa refeição em poucos minutos.



Nossos produtos também estão em Porto Alegre. Peça-nos, que providenciamos a entrega nos bairros de Higienópolis, Auxiliadora, Moinhos, Três Figueiras, Floresta e arredores.

Pense nos ravioles como prato principal de uma festa, um toque diferente, fácil de preparar e servir e encomende a quantidade necessária com preços especiais.

Informe-se! Ligue (51)9243-1916 ou consulte por e-mail clicando [aqui](#)

São Francisco de Paula

é sossego junto à natureza



ACONTECE EM NOVEMBRO



Barragem do Salto

DE 12 A 14

CAVALGADA DO GRUPO CAVALEIROS DO SALTO

LOCAL: ENTORNO DA BARRAGEM DO SALTO

MAURICIO - 54 96016625

De 18 A 20

XV FEIRA DO LIVRO

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

CLARA - 54 3244 1175



FESTIVAL DE COROS

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Federação de Coros do R 9 dos Sul

CORO MUNICIPAL

CLARA - 54 3244 1175



ANOTE: EM DEZEMBRO, RODEIO CRIOULO INTERESTADUAL



minicozinha nos chalés

Cozinhar é uma paixão

(para fazer em seu chalé)

Maultaschen

(ravioles alemães de carne e espinafre)

Maultaschen são uma especialidade da região de **Baden-Württemberg**, conhecida por cidades como **Stuttgart, Ulm** e **Tübingen**. Diz-se que foram inventados como uma brincadeira, para fazer as pessoas comerem carne durante a quaresma escondendo-a misturada ao espinafre no recheio da massa.

Como dito antes, **no Sítio oferecemos estes ravioles prontos**, mas para dar uma idéia da delícia, segue a receita.

Para o recheio

Bacon defumado, picado finamente, 80 g (lave em água fria para retirar o excesso de defumado)

Manteiga, 4 colheres de sopa

Carne moída, 200 g (sugestão, metade bovina e metade suína)

Cebola picada 1, média

Erva aromática seca (timo ou estragão ou sálvia), 1 colher pequena

Espinafre fervido, picadinho e espremido, 200 g

Farinha de rosca, quanto baste para dar consistência

Para a massa

1 ovo

150 g de farinha de trigo (sem fermento)

Modo de fazer:

Recheio

Refogue o bacon em fogo brando

Quando estiver transparente, acrescente 1 colher de manteiga, a carne, a cebola e cozinhe alguns minutos. Junte a erva aromática, o espinafre, a farinha de rosca, sal e pimenta; retire do fogo e deixe esfriar.

Massa

Misture a farinha peneirada ao ovo batido ligeiramente e amasse bem com as mãos até obter uma massa lisa. Deixe descansar por meia hora e passe por cilindro ou rolo de amassar para obter lâminas bem finas. Corte círculos com 7 cm de diâmetro. Cada maultaschen vai utilizar dois discos.

Coloque sobre um disco uma porção de recheio e feche com o outro disco. Umedeça a borda para que as massas se colem muito bem. Cozinhe em caldo de carne em fogo moderado para que não se rompa a massa. Sirva coberto com a manteiga restante derretida e queijo ralado ou no caldo do cozimento, como uma ótima sopa nas noites de frio aqui da Serra.

**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