



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
março de 2011

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

www.sitioaguadarainha.com.br

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

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



Neste mês publicamos nosso site novo, com muito mais fotos para transmitir melhor a beleza do lugar.

Quem conhece o Sítio vai reencontrar seu espaço. Quem não nos visita há mais tempos, pode verificar as melhorias implementadas. E aqueles que estão nos encontrando pela primeira vez terão com certeza uma impressão bem mais próxima da realidade do que no site anterior.

São muitas as novidades, eis algumas:

- Um esquema de navegação intuitivo propiciando um visita mais agradável ao som de alguma música nossa (no Internet Explorer).



- Uma facilidade para quem quiser publicar textos e fotos de seu passeio em uma seção própria do site, dedicada aos nossos hóspedes. Basta nos enviar as fotos que fazemos um álbum especialmente.

Enfim, fica aqui o convite para que nos visite.

O endereço continua o de sempre:

www.sitioaguadarainha.com.br



bom Carnaval a todos!!!!

São Francisco de Paula

é sossego junto à natureza



O tempo se aproxima do outono, e a avenida principal vai ficando assim, com os plátanos avermelhando suas folhas que logo cairão, preparando-se para a estação do frio que virá em seguida.

ACONTECE EM MARÇO

Dia 13

2ª. CAVALGADA DAS PRENDAS

monte seu "pingo" e participe!

(54) 9961-4021

Dia 20 – domingo

2º PASSEIO ECO-CICLÍSTICO



Tempo estimado: 4 horas

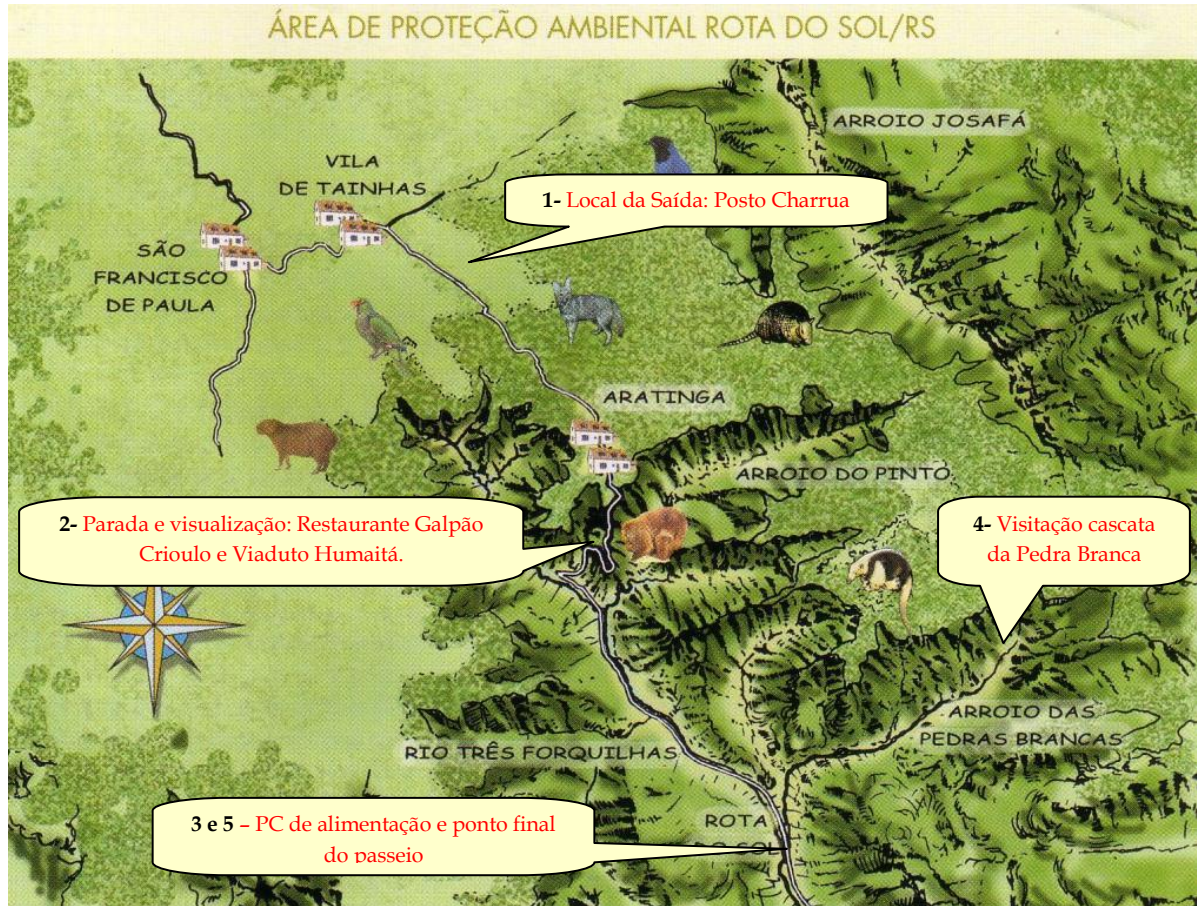
percurso total: 56 km descendo a serra pela Rota do Sol.

retorno em ônibus especial com transporte para as bicicletas

Inscrições gratuitas, até o dia 18/03/2011 na sede da SEMA em São Francisco de Paula, com Roque ou Fabiana, através do telefone (54) 32441710 ou por e-mail:

roque-santos@sema.rs.gov.br

Veja o mapa a seguir





minicozinha nos chalés

Cozinhar é uma paixão

(para fazer em seu chalé)

Frango ao queijo emmenthal

Frango ao queijo emmenthal

200 gramas de peito de frango já desossado e sem pele
200 gramas de flor de brócolis congelada
sal e pimenta-do-reino o quanto bastem
2 colheres (de sopa) de azeite
100ml de vinho branco seco
1 pacote de sopa de cebola
100 gramas de queijo tipo emmenthal, ralado ou picado grosseiramente
200 gramas de uma massa curta (no Sítio temos penne e rigatone)

Cozinhe a massa escolhida. Escorra e reserve.

Corte o peito do frango em pedaços de aproximadamente 2 cm de lado e tempere levemente com sal e pimenta.

Dissolva a sopa de cebola em meio litro de água fervendo. Reserve.

Esquente o azeite em fogo alto, numa panela. Junte os pedaços de frango e cozinhe durante dois a três minutos quando deverão ter pego um pouco de cor. Junte os ramos de brócolis e deixe cozinhando durante três ou quatro minutos, mexendo de vez em quando, com cuidado.

Diminua o fogo para médio; junte o vinho branco e cubra. Cozinhe quatro ou cinco minutos, até que o frango já não esteja mais rosado no centro e o brócolis, bem macio.

Junte a massa cozida, sopa de cebola, queijo ralado e pimenta-do-reino. Misture. Deixe cozinhando até esquentar bem, verificando quando o queijo está derretido. Sirva imediatamente.

Produzimos no Sítio

- . Ravioles de:
 - bacalhau,
 - 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 ravioles 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