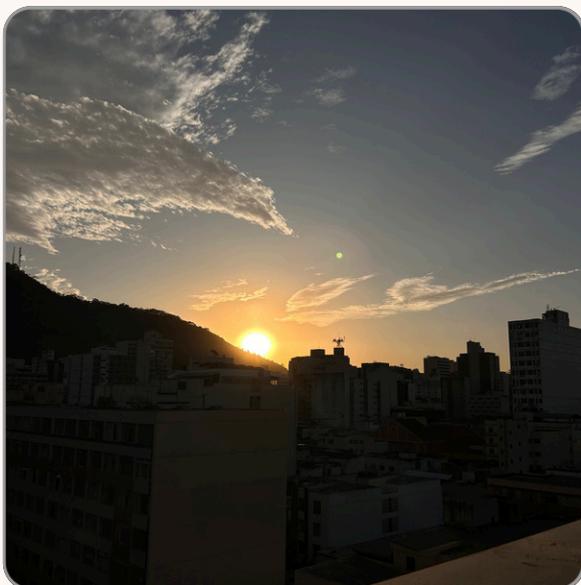




# VILA NEWS

QUARTA EDIÇÃO



## BEM VINDOS!

Olá, moradores e amigos da Vila Toscana! Bem-vindos à edição deste mês do Vila News, sua fonte mensal de notícias, dicas e acontecimentos em nossa querida Vila. Mergulhe conosco nas novidades que preparamos para vocês!

Querida Vila Toscana,

Junho foi verdadeiramente especial para nós. Tivemos um momento delicioso com a "Receita das Estações com Sabor da Serra". O destaque do mês foi o Arraial da Vila, que trouxe alegria e encantamento para nossa comunidade. Estamos realizando muitos projetos e enriquecendo nossa convivência.

Com carinho, Antonella





No último mês de junho, a Vila foi palco de uma Festa Junina inesquecível! Nossos convidados puderam desfrutar de uma tarde repleta de tradições, alegria e muita diversão. O arraiá contou com comidas típicas, quadrilhas animadas e diversas brincadeiras que encantaram todas as idades.





A Vila Toscana teve o prazer de realizar uma parceria com o Sabor da Serra no evento "Receitas da Estação" com o chef Marciano Saraiva. Foi uma experiência gastronômica única, onde os participantes aprenderam sobre a história da lendária sopa de cebola francesa e seu passo a passo, preparada com um toque especial do chef e ingredientes do Sabor da Serra. Essa colaboração enriqueceu nossa comunidade e proporcionou momentos inesquecíveis a todos os presentes.



Que tal aprender a fazer a lendária sopa  
de cebola francesa?

Experimente em casa e compartilhe  
conosco como ficou. Estamos ansiosos  
para saber como foi a sua experiência!

## INGREDIENTES

CEBOLA NACIONAL - 1,2 kg  
FARINHA DE TRIGO - 0,2 kg  
MANTEIGA C/SAL - 0,150 kg  
LOURO - 1 unidade  
TOMILHO - 1 unidade  
SAL REFINADO - 0,001 kg  
QUEIJO GOUDA - 0,5 kg

## MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em tiras não muito finas e coloque  
para dourar na manteiga com uma folha de louro e os  
ramos de tomilho. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Deixe o fogo baixo e vá mexendo de vez em quando. Até  
que ela fique com uma coloração âmbar, caramelizada.

Quando a cebola estiver dourada, acrescente a farinha  
e deixe que ela cozinhe por 3 ou 4 minutos.

Logo em seguida, acrescente o vinho e deixe evaporar o  
alcool.

Acrescente 1 litro de água ou caldo da sua preferência  
e deixe ferver por 40 minutos.

Sirva com torradas e bastante queijo.



Até a próxima edição,  
desejamos a todos um mês  
repleto de saúde, alegria e  
conexão.

**Para acompanhar mais sobre a  
Vila, siga-nos nas redes  
sociais!**



 [@VILATOSCANASENIOR](https://www.instagram.com/VILATOSCANASENIOR)

 [.\(32\) 99808-6609](https://www.whatsapp.com/business/contact?phone=5532998086609)

 [.\(32\) 3321-7515](tel:553233217515)