



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

LEI MUNICIPAL Nº. 2.350, DE 09 DE AGOSTO DE 2021.

INSTITUI O ARROZ DO MARECHAL, COMO PRATO TÍPICO DA CULINÁRIA DO MUNICÍPIO DE MARECHAL FLORIANO/ES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MARECHAL FLORIANO, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º Fica, por esta lei, instituído o “Arroz do Marechal” como o prato típico da culinária do Município de Marechal Floriano-ES.

Parágrafo Único Para os efeitos desta Lei, integra a mesma em anexo, a receita do “Arroz do Marechal”.

Art. 2º É conferido ao prato denominado “Arroz do Marechal” a distinção de prato típico da Culinária do Município de Marechal Floriano, de sua população e de sua cultura.

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.

Marechal Floriano/ES, 09 de Agosto de 2021.

JOÃO CARLOS LORENZONI

Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

SANCIONO A PRESENTE LEI

QUE RECEBE O Nº 2.350 / 2021

EM 09 / 08 / 2021

PREFEITO MUNICIPAL

Projeto de Lei Nº 073/2021 - Autor: Luciano Navar Boeno Menendez



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

ESTADO DO ESPIRITO SANTO

ANEXO I

Receita: Arroz do Marechal

Ingredientes

02 kg de arroz parboilizado	800 ml de azeite de oliva
02 kg de carne suína (alcatra ou lombo)	01 colher de sopa de sal
01 kg de lingüiça suína	02 unidade de cebola picada
02 kg de filé de peito de frango	01 maço de salsa picada
02 kg de costelinha defumada	01 maço de cebolinha picada
06 unidades de tomate picados	01 unidade aipo picado
300 gr de cenoura em cubos pré cozida	01 unidade de alho poro picado
½ unidade de repolho ralado	02 Litros de caldo de legumes
04 colheres de sopa de colorau	30 gr de alho picado

Modo de preparo

Corte as carnes em cubos e tempere com alho e sal.

Em uma panela coloque o azeite e refogue as carnes e embutidos.

Refogue a cebola, depois o alho e junte o aipo e o alho poro.

Coloque duas colheres de azeite, adicione o colorau e misture bem.

Abra o centro da panela, coloque o arroz e misture delicadamente.

Junte o caldo de legumes até cobrir todos os ingredientes, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 10 (dez) minutos sem mexer.

Acrescente a cenoura e o tempero verde, tampe a panela e aguarde mais 05 (cinco) minutos, até que o arroz fique macio.

Modo de preparo de caldo

Coloque em uma panela com 02 (dois) litros de água, 02 (duas) cebolas picadas, 02 (duas) cenouras picadas, 01 (um) alho poro picado e ½ und salsão picado. Tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo por 30 (trinta) min.