



13 07 2021

Câmara Municipal de Marechal Floriano

Estado do Espírito Santo

Câmara Municipal de Marechal Floriano

Protocolado sob nº 764

em 13/07/2021 às _____

Encarregado

PROJETO DE LEI Nº. 073/2021

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

A Câmara Municipal de Marechal Floriano, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições constitucionais faz saber:

APROVA:

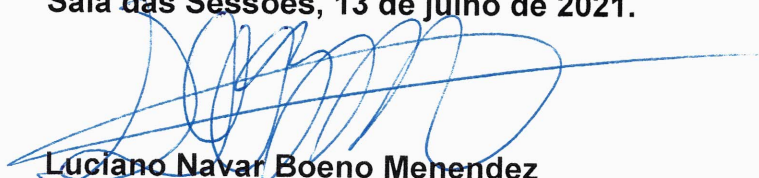
Art. 1º Fica, por esta lei, instituído o “Arroz do Marechal” como o prato típico da culinária do Município de Marechal Floriano-ES.

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.

Sala das Sessões, 13 de julho de 2021.


Luciano Navar Boeno Menendez

Vereador



Arroz do Marechal

Ingredientes

- 02 kg de arroz parboilizado
- 02 kg g de carne suína (alcatra ou lombo)
- 01 kg lingüiça suína
- 02 kg filé de peito de frango
- 02 kg costelinha defumada
- 06 und tomates picados
- 300 g cenoura em cubos pré cozida
- ½ und repolho ralado
- 04 colheres de sopa de coloral
- 800 ml de azeite de oliva
- 01 colher de sopa de sal
- 02 und cebola picada
- 01 maço de salsa picada
- 01 mc cebolinha picada
- 01 und aipo picado
- 03 und alho poró picado
- 02 litros de caldo de legumes
- 20 g 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 os miúdos.

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

Coloque duas colheres de azeite, adicione o coloral 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 minutos sem mexer.

Acrescente a cenoura e o tempero verde tampe a panela e aguarde mais 05 min, até que o arroz fique solto e macio.

Modo de preparo do caldo

Coloque em uma panela com 02 litros de água 02 cebolas picadas, 02 cenouras picadas, 01 alho poró picado e ½ und salsa picado. Tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo por 30 min.