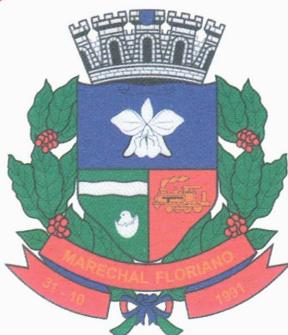




EXPEDIENTE DO DIA



EM 14 / 06 / 2022

Câmara Municipal de Marechal Floriano

CASA LEGISLATIVA PRESIDENTE MUNICIPAL PHILIPP ENDLICH
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

PROJETO DE LEI Nº. 079/2022

Câmara Municipal de Marechal Floriano

Protocolado sob nº 657

em 14 / 06 / 2022 às _____:

Encarregado

ALTERA O ANEXO I DA LEI MUNICIPAL Nº. 2.350, DE 09 DE AGOSTO DE 2021.

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

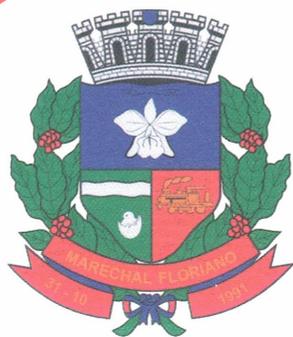
Aprova:

Art. 1º Fica acrescido ao Anexo I da Lei Municipal nº. 2.350, de 09 de Agosto de 2021, novos ingredientes, bem como, altera o modo de preparo do Arroz do Marechal, prato típico da culinária do Município de Marechal Floriano/ES.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, permanecendo inalterados os demais dispositivos da Lei Municipal nº. 2.350, de 09 de Agosto de 2021.

Sala das Sessões, 14 de Junho de 2022.

Luciano Navar Boeno Menendez
Vereador



Câmara Municipal de Marechal Floriano

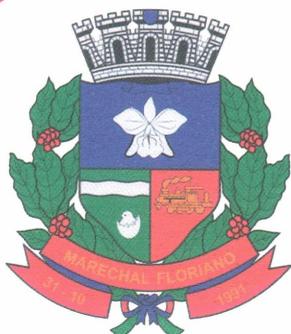
**CASA LEGISLATIVA PRESIDENTE MUNICIPAL PHILIPP ENDLICH
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

Anexo I

FICHA TÉCNICA ARROZ DO MARECHAL

INGREDIENTES

- 02 kg de arroz parboilizado
- 02 kg de carne suína (alcatra ou lombo)
- 01 kg lingüiça suína
- 02 kg filé de peito de frango
- 02 kg costelinha suína defumada
- 300 g de abóbora verde redonda
- 300 g cenoura em cubos pré cozida
- ½ und repolho ralado
- 04 colheres de sopa de açafrão
- 800 ml de azeite de oliva
- 01 colher de sopa de sal
- 02 un. cebola picada
- 02 un. pimentão vermelho
- 02 un. pimentão amarelo
- 02 un. pimentão verde
- 01 maço de salsa picada
- 01 maço de cebolinha picada
- 01 un. aipo picado (salsão)
- 03 un. alho poró picado
- 02 kg champignon
- 30 gr. alho picado
- 02 litros de caldo de legumes
- Rúcula para decoração
- Pimenta biquinho para decoração



Câmara Municipal de Marechal Floriano

**CASA LEGISLATIVA PRESIDENTE MUNICIPAL PHILIPP ENDLICH
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

MODO DE PREPARO

Corte o lombo, o filé de peito de frango em cubos pequenos, tempere com alho e sal e deixe marinar por 40 minutos na geladeira. Em seguida frite e reserve.

Em seguida corte os defumados e os embutidos em cubos e reserve.

Corte as cebolas em cubos e reserve. Pique a salsinha e a cebolinha e reserve.

Descasque o alho, soque bem e reserve.

Corte o salsaõ reserve a parte central, a outra parte separe para o caldo.

Fatie o alho poró e reserve um para refogar o arroz e o outro para o caldo.

Em seguida corte os legumes em cubos, separe as pontas dos pimentões para adicionar ao caldo.

Descasque as cenouras, corte em cubos e pré cozinhe e reserve. Use as cascas para o caldo.

Corte a abobrinha em cubos, pré cozinhe e reserve.

Fatie o repolho e reserve.

Em uma panela grande com boca bem larga adicione o azeite, a cebola e deixe fritar bem, em seguida coloque o alho e deixe fritar. Coloque o açafrão, adicione o arroz e parte das carnes. A outra parte deixe reservada para a decoração.

Misture bem uma parte do salsaõ e do alho poró com o arroz. Refogue mexendo bem. Adicione o caldo de legumes aos poucos e mexa até que solte o amido, assim que o arroz estiver quase no ponto, ao dente, adicione a cenoura, o repolho, o champignon, parte dos pimentões e por último a abobrinha, mexendo delicadamente, já com o fogo apagado.

PARA A DECORAÇÃO. SEMPRE EM CÍRCULOS!

Rúcula bem fininha

Pimentão amarelo

Pimentão vermelho

Champignon

As carnes

Lombo em cubos

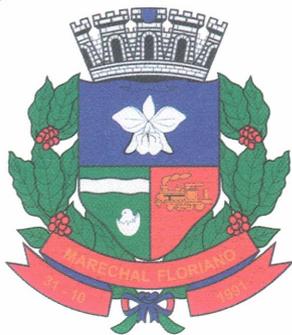
Frango em cubos

Costelinha em cubos

Linguiça redonda

Por último a pimenta biquinho no topo

Além de gostoso ficará lindo!



Câmara Municipal de Marechal Floriano

**CASA LEGISLATIVA PRESIDENTE MUNICIPAL PHILIPP ENDLICH
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

MODO DO PREPARO DO CALDO

Em um tacho grande e alto coloque o azeite e frite bem a cebola. Adicione o as carcaças do peito de frango, os ossos da costelinha defumada, o alho, o açafraão, as cenouras, a cebolinha, a salsinha, os pimentões, o salsão, o alho poró e todo aproveitamento de cascas e talos!

Deixe refogar bem, adicione a água e assim que levantar fervura deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos.

