



Publicado no quadro de avisos da

CMMF no período de 17 / 08 / 2022

a 17 / 09 / 2022

Wagner Ste...

SERVIDOR RESPONSÁVEL

# Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

## ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

LEI MUNICIPAL Nº. 2.480, DE 15 DE AGOSTO DE 2022.

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

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 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.

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

Marechal Floriano/ES, 15 de Agosto de 2022.

**JOÃO CARLOS LORENZONI**

**Prefeito Municipal**

Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

SANCIONO A PRESENTE LEI

QUE RECEBE O Nº 2.480 / 2022

EM, 15 / 08 / 2022

**PREFEITO MUNICIPAL**

Projeto de Lei nº. 079/2022 – Autor: Luciano Navar Boeno Menendez

Rua David Canal, nº 57, Centro, Marechal Floriano/ES. CEP: 29.255-000  
Telefax: (0\*\*)27 3288-1367/ (0\*\*)27 3288-1111.



# Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

## *ESTADO DO ESPIRITO SANTO*

### ANEXO I

#### FICHA TÉCNICA

#### ARROZ DO MARECHAL

#### INGREDIENTES

02 kg de arroz parboilizado  
02 kg de carne suína (alcatra ou lombo)  
01 kg linguiça 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 unid. 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 g alho picado  
02 litros de caldo de legumes  
Rúcula para decoração  
Pimenta biquinho para decoração



# Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

## ESTADO DO ESPIRITO 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 salsão 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 salsão 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

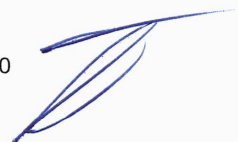
Frango em cubos

Costelinha em cubos

Linguiça redonda

Por último a pimenta biquinho no topo

Além de gostoso ficará lindo!







# Prefeitura Municipal de Marechal Floriano

## *ESTADO DO ESPIRITO SANTO*

### **MODO DO PREPARO DO CALDO**

Em um tacho grande e alto coloque o azeite e frite bem a cebola. Adicione o alho, o açafrão, 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.



**Projeto de Lei nº. 079/2022 – Autor: Luciano Navar Boeno Menendez**

Rua David Canal, nº 57, Centro, Marechal Floriano/ES. CEP: 29.255-000  
Telefax: (0\*\*)27 3288-1367/ (0\*\*)27 3288-1111.