



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
**PREFEITURA DE ANCHIETA**  
CNPJ 27.142.694/0001-58

LEI Nº 1564, DE 30 DE AGOSTO DE 2022.

INSTITUI A "PAELLA MARINEIRA"  
PRATO SÍMBOLO DO FESTIVAL  
CAPIXABA DE FRUTOS DO MAR EM  
IRIRI, ANCHIETA-ES, E DÁ OUTRAS  
PROVIDENCIAS.

O Prefeito Municipal de Anchieta-ES, faz saber que a Câmara Municipal de Anchieta, Estado do Espírito Santo, no uso das atribuições legais, aprovou e o Chefe do Poder Executivo sanciona a seguinte Lei:

**Art.1º** -. Institui como prato símbolo do Festival Capixaba de Frutos do Mar em Iriri, Anchieta-ES, o prato "Paella Marineira".

**Parágrafo Único** – Para os efeitos desta Lei, integra a mesma em anexo, a receita da "Paella Marineira".

**Art. 2º** - É conferido ao prato denominado "Paella Marineira" a distinção de prato típico da Culinária do Município de Anchieta, de sua população e de sua cultura.

**Art. 3º** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Anchieta/ES, 30 de agosto de 2022

  
FABRÍCIO PETRI  
PREFEITO DE ANCHIETA

"Publicada em 30/08/22  
nos termos do Art. 82 da Lei  
Orgânica Municipal"  
Acervo 177





**RECEITA "PAELLA MARINEIRA"**

**PRATO SÍMBOLO DO FESTIVAL CAPIXABA DE FRUTOS DO MAR EM IRIRI**

**Ingredientes:** Lagosta

Camarão VG

Camarão descascado

Sururu Sururu

meia concha Caranguejo desfiado

Filé de peixe Siri desfiado

Lula

Ervilha grão

Ervilha Vagem

Cenoura

Abobrinha

Pimentão vermelho

Cebola Alho

Alho Poró

Aipo

Azeite

Açafrão

Sal

Arroz.

**Modo de preparo:** Em uma panela grande vamos preparar o caldo de legumes. Aqueça a panela e adicione a cebola, o aipo e a cenoura e deixe ferver por vinte minutos. Agora na panela apropriada, acrescente o azeite, açafrão, cebola, alho, alho poró e refogue. Com o fundo pronto, coloca o caranguejo, siri, lula e os Camarões descascado e deixe cozinhar. Já adiantado o cozimento, botamos o caldo de legumes, os sururus, filé de peixe, e todos os legumes. Finalizar com arroz e toque de azeite, para potencializar todos os temperos, cobrindo toda parte de cima com o camarão VG e a Lagosta, cozinhando no vapor do próprio prato. Lembrando que tudo que está nesta receita é encontrado no mar de Anchieta e na Agricultura de Anchieta.

