

# LA CUINA ROMANA

## BUCELLATVM - GALETES SALADES

### QUÈ ENS EXPLIQUEN LES PECES DEL MUSEU?

Al Museu Nacional Arqueològic de Tarragona es conserven diversos utensilis de cuina: cassoles, gerres, bols, copes, vasos, morters i un mànec de ganivet.

Coneixem moltes receptes romanes, gràcies a llibres com *De re coquinaria* que va escriure Apici i que han arribat fins els nostres dies.

Us proposem que realitzeu unes galetes salades que menjaven els soldats romans.



Bol de terra sigillata

### QUINS INGREDIENTS PORTEN?

- 250 gr. de farina integral
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 50 gr. d'olives negres
- 1 got d'aigua
- Sal, orenga, farigola i sèsam.



### COM S'ELABOREN?

- 1 Fer un volcà amb la farina, introduir la resta d'ingredients i amassar.
- 2 Formem una massa homogènia i ho deixem reposar 40 minuts.
- 3 Estirem la massa i la tallem en forma de galeta.
- 4 Fornegem a 220 °C durant 20 minuts.