

LA COCINA ROMANA

BUCELLATVM - GALLETAS SALADAS

QUÉ NOS EXPLICAN LAS PIEZAS DEL MUSEO?

En el Museo Nacional Arqueológico de Tarragona se conservan diversos utensilios de cocina: cazuelas, jarras, bols, copas, vasos, morteros y un mango de cuchillo.

Conocemos muchas recetas romanas, gracias a libros como *De re coquinaria* que escribió Apici y que han llegado hasta nuestros días.

Os proponemos que realicéis unas galletas saladas que comían los soldados romanos.



Bol de terra sigillata

QUÉ INGREDIENTES LLEVAN?

- 250 gr. de harina integral.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 50 gr. de olivas negras.
- 1 vaso de agua.
- Sal, orégano, tomillo y sésamo.



CÓMO SE ELABORAN?

- 1 Hacer un volcan con la harina, introducir el resto de ingredientes y amasar.
- 2 Formamos una masa homogénea y lo dejamos reposar 40 minutos.
- 3 Estiramos la masa y la cortamos en forma de galleta.
- 4 Horneamos a 220 °C durante 20 minutos.