

# LA COCINA ROMANA

## BUCELLATVM - GALLETAS SALADAS

### QUE NOS EXPLICAN LAS PIEZAS DEL MUSEO?

En el Museo Nacional Arqueológico de Tarragona se conservan varios utensilios de cocina: cacerolas, jarras, cuencos, 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 realice unas galletas saladas que comían los soldados romanos.



Bol de terra sigillata

### QUE INGREDIENTES LLEVAN?

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



### CÓMO SE ELABORAN?

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