

"POSEM FIL A L'AGULLA"

Una recepta amb història.



RECEPTA ROMANA "Moretum"

Ingredients

- 4 tallades de formatge curat d'ovella.
- Sal grossa.
- Oli d'oliva.
- 1 dent d'all.
- 2 fulles d'api.
- Un grapatet d'orenga
- Unes fulles de menta.
- 1/2 culleradeta de vinagre.

INGREDIENTS OPCIONALS:

- Canvia el vinagre de vi blanc per balsàmic de Mòdena.
- Suma un grapat d'anet (en sec).
- Incorpora pebre negre.

Temps

TEMPS NECESSARI: 25 MINUTS.

- Preparació: 5 minuts.
- Elaboració: 20 minuts.

Un poc d'història

SABIES QUÈ..?

lentaculum era la paraula que designava el desdèjuni en la societat romana. Segons les fonts clàssiques, el *moretum* era un dels components habituals, una amalgama de formatge que se servia amb pa torrat.

L'elaboració d'este plat s'explica detalladament en un poema de Virgili del segle I a.C. Altres autor latins, com Cató, Ovidi, Columella o Apici, ens donen la seua pròpia versió recepta.

Vos proposem una versió adaptada perquè la puguem tastar totes i tots.

Elaboració

- 1r. Pela l'all i pica'l en un morter amb un poc de sal.
- 2n. Desfés el formatge i afeix-lo al morter.
- 3r. Introduïx les fulles d'api, la menta, l'orenga i el julivert.
- 4t. Afeix progressivament l'oli d'oliva.
- 5é. Afeix 1 culleradeta de vinagre de vi blanc.
- 6é. Mescla i tritura novament en el morter fins que les espècies estiguen ben distribuïdes i obtinques una pasta lleugerament grumosa.
- 7é. Servix la mescla amb pa torrat.

ARA FES LA TEUA VERSIÓ: UTILITZA EL RECEPTARI!

Una recepta

amb història

NOM DEL PLAT ORIGINAL

NOM DEL MEU PLAT

INGREDIENTS

TEMPS
DE PREPARACIÓ:

TEMPS
D'ELABORACIÓ:

TEMPS NECESSARI:

ELABORACIÓ