

## LIBUM CATONIS



Placenta "libum" nuncupata, nobis tradita in libro "De agri cultura" Marci Porci Catonis ( melius notus nomine Catonis Censoris), erat saepe gratum donum deis in festibus, etsi multi malebant id edere in suis aliorumque mensis!

Vultisne nobiscum gustare hoc ferculum? Infra legite eius receptum!

### Ingredientes:

- 100g farinae farris
- 400g casei ovis
- 1 ovum
- sal, quantum satis
- folia lauri

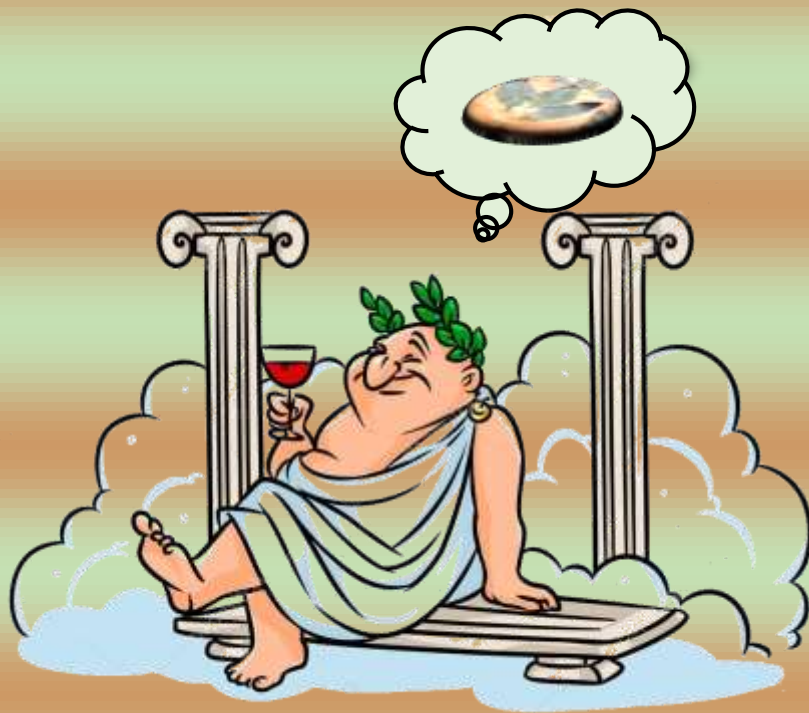
Preparatio:

Miscebis farinam, caseum, ovum et paulum salis et depres ea usque ad formandum panem.

Cum hac mixtura efficies globulos cochleari et pones eos in sartagine super stratum lauri.

Deinde, pones sartagine in furno et coques globulos 180 gradibus per 40 minuta.

Cum aureum colorem capiunt et laurum praecipue sapiunt, apti gustatu erunt et frigidi et calidi, caseis et salsamentis conditi, si haec placent!



Ut tunc, etiam hodie,  
omnes amant libum ,  
meam, modeste!,  
inventionem!



Translavit Petrus Paulus  
Petronelli,  
adiuvante Lucia Mattera

