CATILLVS ORNATVS

Platillo de pasta verde de lechuga

Fuente: Ateneo, Banquete de los eruditos, XIV, 647

¿Quién dijo que los romanos no conocían la pasta?

Este plato de nombre tan particular aparece reseñado en la obra de Ateneo, en una lista de postres: después de la preparación, conviene endulzarlo con miel.

Si la mezcla de lechuga y miel te parece atrevida, puedes hacer un plato salado y servirlo como aperitivo, acompañado de una *aqua mulsa inueterata* (hidromiel) bien fresquita.

El nombre quizás haga referencia al modo ornamental de presentar la pasta en el recipiente, el *catillus*.

Ingredientes:

(Para 30-40 piezas)

- 1 lechuga o dos cogollos gruesos (para el jugo)
- 1 cogollo más para presentar el plato
- 250 g de harina para hacer bizcochos
- 20 cl. de jugo de la lechuga o cogollos
- 10 cl. de vino blanco seco
- 1 cucharada (30 gr. aprox.) de manteca de cerdo (o mantequilla)
- Sal
- Pimienta negra
- Miel

Procedimiento:

1. Para empezar, se ha de obtener el jugo de las hojas verdes de la lechuga o de los cogollos (puede hacerse con una licuadora o extractora eléctrica de jugos de frutas y/o verduras): los romanos seguramente lo harían con la ayuda de un mortero y un colador.
2. Mezclar la harina con la manteca, el jugo de la lechuga y el vino. Añadir sal y trabajar hasta conseguir una pasta elástica, que quedará de un bonito color verde.

3. Una vez conseguida la consistencia de masa, como si de una pasta fresca se tratara (lasaña, tallarines…), se ha de dejar reposar en forma de bola, cubierta con un trapo y en un lugar caliente, resguardado de corrientes de aire, aproximadamente 1 hora.

4. Pasada esta hora, estirar sobre una superficie enharinada con un rodillo, de la misma manera que, como ya se ha dicho, para fabricar pasta fresca.

5. Cortar con un cuchillo tiras alargadas, de aproximadamente un dedo de ancho, y darles forma de lazos o bien utilizar moldes para darle la forma ornamentada que desees: a voluntad creativa o con la forma del molde.

6. A continuación, se han de freir las piezas en aceite de oliva bien caliente: estarán listas cuando cambien el color y se tornen suavemente marrones en la superficie: ¡alerta, han de quedar bien fritas, pero no excesivamente crujientes!

7. Se escurren las piezas ya fritas sobre un papel de cocina, y se presentan de manera decorativa, en un platillo que tenga la característica de que su diámetro sea más ancho que la profundidad (un *catillus*), dispuestas sobre las hojas verdes del cogollo.

8. Finalmente, se salpimienta y se rocía por encima un hilo continuo de miel.

9. Puede degustarse con las manos, usando las hojas de lechuga para recoger las diversas pastas y acercárselas así a la boca.

Prosit!