



**Servizio di Pastorale Giovanile e Vocazionale
Diocesi Ravenna – Cervia**

**Rubrica “Cucinare”
Ricette per sopravvivere nel deserto**

Nel deserto non si muore di fame...perché ogni popolo ha la sua “piadina”!

*«Quando il troppo viene meno
e tutto riconduce all'essenziale,
le persone tornano a diventare importanti.
Quando il frastuono delle infinite cose
da fare e da avere si placa,
le voci tornano a essere udibili,
e con esse il patto di amicizia e di cura che rivelano.
Ci vuole il tempo e la fatica che impone il deserto
per scoprire nell'altro il vero tesoro»¹*

La focaccia della consacrazione (Es 29, 40 - <https://www.bibbiaedu.it/CEI2008/at/Es/29/>)

Era già un po' di tempo che Mosè ascoltava la parola del Signore, un tempo che sarebbe durato quaranta giorni. Nel bel mezzo del deserto, sul monte Sinai. Quella voce dall'alto, dal silenzio del monte Sinai, gli intimava nozioni di carpenteria per costruire il santuario e dettava la “moda” per i sacerdoti che lo avrebbero servito. Aronne e i suoi figli, una volta consacrati, avrebbero offerto quel sacrificio quotidiano composto da agnello e focaccia: lode a Dio e benedizione per gli uomini.

La ricetta originale della focaccia prevede un decimo di *efa* di fior di farina (circa 4,5 litri) e un quarto di *hin* di olio puro (circa 1,8 litri) ma per noi possono bastare questi ingredienti (per quattro persone):

- 400 g di farina bianca 00
- 150 ml di olio extravergine di oliva molto saporito
- 150 ml di acqua
- Sale

Impastare la farina leggermente salata con l'olio, da aggiungere man mano, e l'acqua, fino a ottenere un impasto abbastanza oleoso. Stendere la pasta con il mattarello e ritagliare dei dischi rotondi larghi non più di un palmo di mano. Cuocere in forno a 200° su una teglia unta per circa 25 minuti.

Il pensiero vien mangiando...

Ogni battezzato è sacerdote! Sì, proprio così: ogni battezzato offre il bello e il buono della sua vita quotidiana. In questo tempo di quarantena, relegati a casa, molti di noi possono aver l'impressione di avere poco da offrire: cose piccole, semplici, come una focaccia o una piadina. Eppure, ne andiamo così orgogliosi in Romagna! Celebriamo e santifichiamo questo tempo, vissuto da “separati”, offrendo la nostra fatica e il nostro quotidiano. E perché no, preparando un'offerta di comunione gradita ai palati!

Cotto e mangiato? Mandaci la foto delle tue ricette!

¹ Ricetta e riferimenti tratti da SARTOR P. – CIUCCI A., *A tavola con Abramo. Le ricette della Bibbia*, San Paolo.