

HJÓNABANDSSÆLA (Crostata di rabarbaro)



(tratta da www.lacuochinasopraffina.com)

L'ingrediente fondamentale è il rabarbaro, una pianta originaria della Cina il cui uso è molto diffuso nei Paesi del Nord invece da noi ancora poco. Si tratta di una ricetta molto particolare che nella versione islandese si chiama Hjónabandssæla o, all'inglese, Happy Marriage Cake.

E' una crostata non dolcissima che in origine veniva preparata dalle mogli per dimostrare ai propri mariti di essere brave in cucina e in grado di prendersi cura della famiglia; una crostata che viene considerata emblema del matrimonio perché, nonostante richieda pochi ingredienti, assemblarla e tenerla insieme, bilanciandoli tutti, può essere difficile proprio come un matrimonio.

Inoltre si dice che la crostata di rabarbaro migliora con il passare dei giorni esattamente come i matrimoni; migliorano con il passare dei giorni e degli anni oppure, come la crostata, se non vengono conservati per bene possono diventare cattivi e avariarsi.

Ovviamente oggi le cose stanno diversamente: saper fare o non fare la crostata al rabarbaro non è indicativo di quanto una donna possa essere "una brava moglie" però la tradizione resta e la Hjónabandssæla è ancora il dolce più preparato nelle case islandesi.

Ingredienti:

250 grammi di farina di farro

250 grammi di farina d'avena

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

20 grammi di zucchero semolato

60 grammi di zucchero di canna

14 cucchiari di burro

1 uovo

140 grammi di marmellata di rabarbaro *(se non la trovate, sostituirla con quella di mirtilli)*

Procedimento:

1. Tagliare il burro a dadini. Preriscaldare il forno a 200°. Imburrare e infarinare una tortiera o 6 stampi individuali e piccoli per dolci.
2. Mescolare la farina, l'avena, il bicarbonato e zucchero. Aggiungere il burro a dadini e mescolare il tutto rapidamente con i palmi di entrambe le mani e poi con la punta delle dita per trasformare l'impasto in un polvere granulosa.
3. Trasferire l'impasto nella robot da cucina, aggiungere l'uovo e impastare per ottenere una sorta di pasta frolla.
4. Stendere 2/3 della pasta sul fondo della teglia quindi coprire con marmellata di rabarbaro. Stendere la pasta rimasta ricoprendo la superficie con delle strisce o dei bottoncini.
5. Cuocere da 25 a 30 minuti o fino a quando la crosta sarà dorata. Servire tiepida o fredda con panna o gelato alla vaniglia.

Risultato: molto burrosa e per nulla dolce, questa crostata dall'aspetto e dal profumo particolare è adatta da consumare per una merenda o a colazione. Decisamente troppo pesante per il dopo pranzo.

Variante: volendola rendere più "nordica", aggiungete un po' di cardamomo in polvere.

Consiglio: si mantiene per un paio di giorni così com'è coperta con un panno di cotone o dentro un portatorta. Trascorsi i due giorni è possibile conservarla per altri due/tre giorni in una ciotola ermetica oppure chiusa dentro un sacchetto di carta.