

## Crostata di rabarbaro islandese: Hjónabandssæla



(<http://www.lacuochinasopraffina.com>)

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

E' una crostata non dolcissima ma 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 cucchiaini di burro  
1 uovo  
140 grammi di marmellata di rabarbaro (*se non la trovate, sostituirla con quella di mirtillo*)

### **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 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 2-3 in una ciotola ermetica oppure chiusa dentro un sacchetto di carta.