



**in Festa**

# Beltane in cucina

Le ricette della festa celtica del 30 aprile

*"Je vous le dis, une fete particuliere,  
ce sont le richesses de Beltaine,  
biere, choux, lait doux,  
et lait caillé sur le feu.*

*"Ve lo dico, una festa speciale  
è rappresentata dalle ricchezze di Beltane,  
birra, cavolo, latte dolce  
e latte cagliato sul fuoco".*

## Imburrata di cavolo

*Ingredienti:*

*1 cavolo bianco di circa 1 kg.*

*100 g. di burro*

*sale e pepe macinato al momento.*



*Togliere le foglie esterne del cavolo, quindi cuocerlo in una grande pentola piena di acqua bollente. Scolarlo, tagliarlo in quattro e togliere il torsolo. Tagliare ogni quarto in strisce sottili, togliendo le nervature dure. Sciogliere metà del burro in una padella. Aggiungere il cavolo, salare e pepare e far cuocere per circa 20 minuti, finché il cavolo non è molto morbido. Togliere dal fuoco, aggiungere il burro rimasto e mescolare bene. Trasferire in un piatto e servire.*

## Kouign Amann

*Ingredienti:*

*220 grammi di burro poco salato*

*300 grammi di pasta di pane*

*220 grammi e 2 cucchiaini di zucchero*



*Mettere il burro in una fondina e lavorarlo con una forchetta finché non diventa morbido e acquistare la stessa consistenza della pasta. Stendere la pasta sul piano da lavoro in un quadrato alto un centimetro. Spalmarla con il burro lasciando un margine di 2 cm.; cospargere con 220 grammi di zucchero. Piegare la pasta in tre in un senso, poi in tre nel senso opposto. Stenderla in modo che diventi il più sottile possibile, facendo attenzione a non far scappare un po' di burro o di zucchero. Piegare ancora la pasta come sopra.*

*Imburrare una tortiera di 26 cm.. Distendervi la pasta, premendo delicatamente con le dita e facendo attenzione a non romperla. Cominciare dal centro e procedere verso l'esterno, finché la tortiera non è coperta da uno strato uniforme di pasta. Lasciare lievitare per 30 minuti. Nel frattempo portare il forno a 200 gradi. Tenere la torta in forno per 35 minuti, ungerla con il burro che affiora in superficie, durante gli ultimi 15 minuti di cottura. Cospargere la torta con i 2 cucchiaini di zucchero rimasti e lasciare cuocere ancora per qualche minuto, finché non ha acquistato un bel colore bruno. Metterla su un piatto da portata e servirla immediatamente.*