

Salame di cioccolato

Il **salame di cioccolato** è un dolce a base di cacao e biscotti secchi, la cui forma assomiglia a quella di un salame. E' un dolce molto amato e diffuso in tante zone d'Italia, anche con il nome di salame turco. In Emilia Romagna si usa spesso come dolce di fine pasto, soprattutto nel periodo natalizio e pasquale.

Il **salame di cioccolato** non prevede cottura, ma un riposo in freezer a rassodare. Questo passaggio è inoltre importante per la sicurezza alimentare essendo preparato con le uova crude. E' molto importante quindi prepararlo con uova molto fresche e di qualità.

Il **salame di cioccolato** è molto semplice da preparare e si può gustare sia appena tirato fuori dal freezer, sia lasciato per 5 minuti a temperatura ambiente. Se gli si vuole dare un aspetto ancora più simile al salame, rotolarlo nello zucchero a velo appena prima di affettarlo.



INFORMAZIONI

- 8 persone
- 300Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di burro
- 250 g di biscotti secchi tipo Oro Saiwa
- 2 uova di gallina
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaio di rum
- 50 g di cacao amaro in polvere
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Fondere il burro molto delicatamente per non farlo riscaldare, ma solo sciogliere.
- Avvolgere i biscotti in uno strofinaccio pulito e batterli con il batticarne per sbriciolarli grossolanamente.
- In una ciotola sbattere le uova, che devono essere a temperatura ambiente, con una frusta ed aggiungere lo zucchero. Lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi unire il rum e incorporarlo. Aggiungere infine il burro fuso.
- Ottenuto un impasto morbido e omogeneo, aggiungere il cacao in polvere e mescolare accuratamente con un cucchiaio di legno.
- Infine unire i biscotti secchi, amalgamando.
- Portare l'impasto su un foglio di carta da forno e dargli la forma di un salame.
- Cospargere il salame di zucchero a velo, quindi avvolgerlo con un foglio di carta stagnola.
- Metterlo nel freezer per almeno 2 ore.
- E' possibile affettarlo appena tirato fuori dal freezer, in modo da prenderne quanto necessario e rimettere in freezer il resto. Se piace più morbido si può invece conservare in frigo fino al momento di servirlo. In genere comunque è da servire freddo perchè se si riscalda perde consistenza.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

E' possibile sostituire il cacao amaro in polvere con una pari dose di cioccolato fondente. In tal caso fonderlo a bagnomaria e farlo intiepidire prima di unirlo all'impasto. In freezer il salame di cioccolata si conserva ottimamente per un mese. Quando però lo si mette nel frigo è da consumare entro un giorno. Attenzione dunque a scongelarle la giusta dose.