

Un salame goloso e dolce:

Salamino di cioccolato

Ingredienti:

200 gr di biscotti secchi
100 gr di burro
70 gr di cacao amaro
250 gr di di zucchero
1 uovo
2 tuorli
un bicchierino di rhum o strega



Preparazione:

Sciogliere il burro a parte; in una zuppiera mettere prima lo zucchero e poi il cacao e mescolare bene, quindi aggiungere le uova ed il burro precedentemente fuso, mescolare con l'aiuto di una frusta. Raccogliere i biscotti in un panno da cucina e quindi sbriciolarli, aggiungerli al composto di cioccolato ed in ultimo versare il liquore. Formare un salame in una carta stagnola precedentemente bagnata con un pò di liquore. Lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore.

Questa è la ricetta così come l'ho trovata nel blocco delle ricette di dolci di mia madre (segnalato come "dolce della nonna" di zia Maria) ed è così che lei lo preparava in ogni stagione dell'anno e in qualsiasi ricorrenza. Altre ricette che ho consultato, coi potenti mezzi di oggi, sostituiscono spesso il cacao con il cioccolato fondente.

Il ricordo di questo dolce così particolare nell'aspetto e saporito nel sapore ha saputo risvegliare ricordi nitidi e spensierati della nostra infanzia e per questo che lo abbiamo classificato come un perfetto ever green.