

Salame di cioccolato della nonna

Il dolce della nonna



Ingredienti(per 4 persone): 2 tuorli d'uovo, 150 g di zucchero, 100 g di burro, 100 g di cioccolato fondente, 200 g di amaretti o biscotti secchi, 1 bicchierino di marsala.

Preparazione: preparate lo zabaione con i tuorli, lo zucchero ed il bicchierino di marsala. Aggiungete il cioccolato fuso a bagnomaria, gli amaretti tritati grossolanamente ed il burro, sempre sciolto a bagnomaria. Stendete il composto su di un foglio di carta da forno, dandogli la forma di un salame. Riponetelo in frigorifero, da cui verrà estratto solo al momento di portarlo in tavola.

Consiglio:Questo dolce, tipico della tradizione piacentina, va servito freddo (meglio prepararlo un paio di giorni prima di consumarlo), tagliato a rondelle e servito su un piatto da portata lungo. Si può eventualmente decorare con panna montata e scaglie di cioccolato sottili.

Il dolce della nonna



Ingredienti(per 4 persone): 2 tuorli d'uovo, 150 g di zucchero, 100 g di burro, 100 g di cioccolato fondente, 200 g di amaretti o biscotti secchi, 1 bicchierino di marsala.

Preparazione: preparate lo zabaione con i tuorli, lo zucchero ed il bicchierino di marsala. Aggiungete il cioccolato fuso a bagnomaria, gli amaretti tritati grossolanamente ed il burro, sempre sciolto a bagnomaria. Stendete il composto su di un foglio di carta da forno, dandogli la forma di un salame. Riponetelo in frigorifero, da cui verrà estratto solo al momento di portarlo in tavola.

Consiglio:Questo dolce, tipico della tradizione piacentina, va servito freddo (meglio prepararlo un paio di giorni prima di consumarlo), tagliato a rondelle e servito su un piatto da portata lungo. Si può eventualmente decorare con panna montata e scaglie di cioccolato sottili.

Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

tuorli d'uovo	2 tuorli	• Preparate lo zabaione con i tuorli d'uovo, lo zucchero e il bicchierino di marsala.
zucchero	150 grammi	• Aggiungete il cioccolato fuso a bagnomaria, gli amaretti tritati grossolanamente e il burro, sempre sciolto a bagnomaria.
burro	100 grammi	• Stendete il composto su di un foglio di carta da forno, dandogli la forma di un salame.
cioccolato fondente	100 grammi	• Riponetelo in frigorifero, da cui verrà estratto solo al momento di portarlo in tavola.
amaretti o biscotti secchi	200 grammi	
marsala	1 bicchierino	

Note della nonna: Questo dolce è tipico della tradizione piacentina e viene servito freddo, meglio prepararlo un paio di giorni prima di consumarlo. Si consiglia di tagliarlo a rondelle e servirlo su un piatto da portata lungo. Può essere decorato con panna montata e scaglie di cioccolato sottili.