



Salame di cioccolato fondente, l'evergreen dei dessert

Semplice, veloce, goloso. Una fettina tira l'altra e che si tratti di una cena tra amici o di una qualsiasi festività, il salame dolce farà faville.



Ricetta del salame di cioccolato fondente (Foto © Paola Alemanno).

Il **salame di cioccolato** è un dolce senza tempo, adatto a ogni tipo di stagione e festività. È molto semplice da preparare e non prevede alcuna cottura, ma soltanto qualche ora di riposo in freezer per compattarsi.

Questo dessert piace a grandi e piccini perché è goloso, curioso nella sua forma e rapido da preparare. In qualsiasi occasione è ottimo a fine pasto ma decorato con delle candeline può, per esempio, sostituire una torta di compleanno.

Conosciuto anche come “salame turco”, per via del colore che ricorda l’incarnato dei Mori, il salame di cioccolato ha origini portoghesi anche se ormai è molto amato e diffuso in tutta l’Italia al punto da essere inserito tra i prodotti [PAT \(prodotti agroalimentari tradizionali italiani\)](#).

Ricetta del salame di cioccolato fondente

Io lo preparo spesso, soprattutto perché si tratta di ingredienti facilmente presenti nella mia dispensa. Così, quando ho voglia di preparare un dolce senza dover uscire per fare la spesa, il salame di cioccolato è senz’altro la risposta.

Ingredienti

- 280 grammi di biscotti secchi

- 150 grammi di burro
- 80 grammi di zucchero
- 200 grammi di cioccolato fondente al 70%
- 2 uova fresche
- Marsala oppure rum qb
- Zucchero a velo qb



Potete affettare il salame prima di servirlo oppure lasciare che gli ospiti lo facciano da soli

Preparazione

1. Sciogliere a bagnomaria il [cioccolato](#) fondente, dopodiché lasciare raffreddare. Intanto spezzettare a mano i biscotti in una terrina (con il mixer si frullerebbero troppo)
2. Sbattere, con l'aiuto di una frusta, il burro a temperatura ambiente, le uova e lo zucchero. Aggiungere il composto ottenuto al cioccolato fondente fuso e mescolare
3. Unire alla miscela di burro, uova, zucchero e cioccolato, anche i biscotti rotti precedentemente e mescolare. Aggiungere un bicchierino di marsala o di rum, a seconda dei gusti
4. Stendere su un piano un foglio di carta da forno e distribuirvi sopra il composto, iniziando a dargli la forma di un cilindro con l'aiuto di una spatola. Arrotolare il composto nella carta da forno e sigillarla a caramella. Ripetere il passaggio con la carta stagnola e modellare il rotolo ottenuto con le mani. Adagiare in freezer per 3 ore
5. Quando sarà pronto, spolverare con lo zucchero a velo in modo da renderlo davvero simile a un salame. Servire a fettine.

Data di creazione

19/10/2018

Autore

paola-alemanno