Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

SALAME DI CIOCCOLATO CON NOCCIOLE E BURRO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 100 g Burro Parmareggio
- 140 g biscotti secchi
- 55 g cioccolato fondente
- 50 g zucchero
- 1 caffè espresso
- 15 g latte
- 35 g cacao amaro
- 50 g nocciole
- 1 cucchiaino estratto vaniglia
- q.b. zucchero a velo

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
TEMPO: 30 minuti
DIFFICOLTA': media

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e fai intiepidire. Intanto mettere i biscotti secchi in una busta e, con un mattarello, sbriciolare fino a ottenere dei piccoli pezzettini. Versare in una ciotola con il cacao, lo zucchero e mescolare bene.
Versare nella ciotola dei biscotti il cioccolato fuso e il burro ammorbidito. Iniziare a mescolare con le mani, poi aggiungere il latte, il caffè e l'estratto di vaniglia.
Unire le nocciole tagliate a metà e continuare ad amalgamare con le mani.
Lavorare l'impasto finché non si ottiene un composto compatto. Modellare l'impasto su un foglio di carta da forno, cercando di mantenerlo in forma cilindrica. Chiudere le estremità come una caramella, avvolgere il tutto nella carta di alluminio e riporre in frigorifero a riposare per almeno 3 ore. Prima di servire, passare il salame di cioccolato nello zucchero a velo e, se si desidera, guarnire con dello spago, per un tocco elegante e artigianale.