



## Dolce Salame

### **Ingredienti**

150 gr. di zucchero

150 gr. di biscotti secchi (tipo Osvego o Oro Saiwa)

100 gr. di cacao amaro

100 gr. di burro

1 uovo

1 bicchierino di mandorla amara

Il dolce salame è noto in tutta Italia, ma di origine ferrarese. Una bontà tutta di cioccolato con l'interno arricchito di biscotti secchi la cui forma rimanda al famoso insaccato di Ferrara e provincia da cui prende il nome. Di seguito la tradizionale ricetta.

Tritare i biscotti non troppo fini; sciogliere il burro a fuoco lento e poi metterlo in una terrina insieme con l'uovo ed il cacao.

Mescolare il tutto, quindi aggiungere lo zucchero, i biscotti ed il liquore.

Mescolare molto bene poi prendere un foglio di carta forno, ungerla con un pochino di burro, mettere dentro l'impasto e dare la forma di un salame.

Avvolgere bene e mettere in frigorifero per almeno quattro o cinque ore. Una volta pronto va servito freddo e tagliato a fette grosse.

Se lo si vuole conservare più a lungo si può mettere anche in freezer.