

DOLCI E DESSERT

Salame del papa

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 10 persone

Burro	200 g
Biscotti novellini	200 g
Cacao zuccherato in polvere	200 g
Cacao amaro in polvere	100 g
Nocciole delle Langhe	300 g
Liquore all'arancia	2 cucchiaini
Tuorlo d'uovo	1

■ Preparazione

- 1 Sgusciate le nocciole della varietà Tonda Gentile delle Langhe e fatele tostare sulla piastra rovente di una stufa a legna o nel forno; quindi pestatele nel mortaio.
- 2 Ammorbidite il burro vicino ad una fonte di calore e incorporatevi tutti gli ingredienti ad uno ad uno: i biscotti novellini sbriciolati, le nocciole tostate, un tuorlo, il cacao amaro e quello zuccherato e il liquore all'arancia o al mandarino.
- 3 Se la pasta è troppo dura, spruzzate con altro liquore, se troppo morbida aggiungete altri biscotti. Foggiate l'impasto a mo' di salame e avvolgetelo nella carta oleata.
- 4 Lasciatelo in frigorifero almeno una notte. Toglietelo dal freddo mezz'ora prima e servitelo a fette con un bicchiere di Asti o di Moscato Passito. Salame del Papa?
- 5 Quando una pietanza è buona si dice che è il boccone del prete. Quando si mangia benissimo, si mangia da Papa o da Dio. Quindi questo salame dolce si trova nelle primissime posizioni.
- 6 Bando alle supposizioni, è un dolce tradizionale che le massaie preparavano soprattutto d'inverno e che servivano agli ospiti del pomeriggio e della sera con un bicchierino di Moscatello ottenuto dai due o tre filari della vigna o di Marsala secco. Vino consigliato: Asti.