

Multicultural ePortfolio in pre-primary schools

Cofinanziato dal
programma europeo

Erasmus+



**I bambini della Scuola dell'Infanzia di Rignano,
3° Sezione Oro, preparano il «SALAME DOLCE» in
occasione della visita della delegazione
dell'Erasmus in Italia.**

STORIA E TRADIZIONE

Il Salame di Cioccolato, anche chiamato Salame Turco o Salame Vichingo, è un dolce a base di cioccolato e biscotti che rassomiglia ad un salame.

L'appellativo "Turco" non si riferisce all'origine del dolce, bensì al colore che ricorda quello della pelle dei Mori.

Il nome "Salame Vichingo" risale invece agli anni settanta, quando la ricetta venne pubblicata con quel titolo, insieme a molte altre, nel ricettario per bambini noto come *'Manuale di Nonna Papera'*.

Salame dolce

Ingredienti:

- Biscotti tipo Marie: 200 gr.
- Zucchero: 100 gr.
- Burro: 150 gr.
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 1 bicchierino di liquore dolce (Marsala, Curaçao, ecc.)



Lavorate lo zucchero con i tuorli fino ad ottenere una crema morbida: aggiungete poi il burro sciolto a bagnomaria ma non caldo, il cacao, il liquore e infine i biscotti spezzettati abbastanza finemente.

A questo punto otterrete un impasto piuttosto duro, a cui darete la forma di salame (se potete farne anche due più piccoli). Avvolgete con della carta oleata o d'alluminio e ponetelo in frigorifero per qualche ora.













Salame dolce

- Ingredients:
- Maria type cookies: 200 gr.
 - Sugar: 100 gr.
 - 2 egg yolks
 - 2 tablespoons of bitter liqueur (Maraschino, Cointreau, etc.)

Work the cream but not too much. At this point you will give the two smaller one paper and place it in the center.

Salame dolce

- Ingredients:
- Maria type cookies: 200 gr.
 - Sugar: 100 gr.
 - Bitter: 150 gr.
 - 2 egg yolks
 - 2 tablespoons of bitter liqueur
 - 1 small glass of sweet liqueur (Maraschino, Cointreau, etc.)

Work the sugar with the egg yolks with water bath, and finally the cream. Then add the bitter and the liqueur. Work the cream but not too much. At this point you will give the two smaller one paper and place it in the center.

Salame dolce

- Ingredients:
- Maria Type cookies: 200 gr.
 - Sugar: 100 gr.
 - 2 egg yolks
 - 2 tablespoons of bitter liqueur
 - 1 small glass of sweet liqueur (Maraschino, Cointreau, etc.)

Work the cream but not too much. At this point you will give the two smaller one paper and place it in the center.

Salame dolce

Ingredients:

- Marie type cookies: 200 gr.
- Sugar: 100 gr.
- Butter: 150 gr.
- 2 egg yolks
- 2 tablespoons of bitter cocoa
- 1 small glass of sweet liqueur
(Marsala, Curaçao, etc.)



Work the sugar with the egg yolks until you get a soft cream: then add the butter melted with water bath, but not hot, the cocoa, the liqueur and finally the biscuits chopped quite finely. At this point you will get a rather hard dough, to which you will give the form of salami (if you can also make two smaller ones). Wrap with greaseproof or aluminum paper and place it in the refrigerator for a few hours.