

SALAME AL CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

660 g. Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X

Ingredienti

100 g. Uova pasteurizzate
90 g. Panna fresca
13 g. Liquore tipo rum

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola unire il preparato in polvere menù con le uova pasteurizzate e il liquore, quindi impastare e amalgamare con cura. Lavorare il composto conferendogli la classica forma del salame, poi avvolgerlo nella carta da forno e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno due ore. Affettare ora il salame dolce, trasferirlo nei piatti accompagnandolo con un ciuffo di panna precedentemente montata e servire.