

## SALAME AL CIOCCOLATO



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

100 g. Uova pastorizzate

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 pastorizzate 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.