



RITORNO ALLE ORIGINI

di Francesca Gonzales

Stavo cercando di ricordarmi quando è stata la prima volta che ho fatto il salame di cioccolato. Non ne ho memoria, ma mi ricordo che era nel mio primo ricettario, il Manuale di Nonna Papera. Chi lo aveva? Mi ricordo che è stato uno dei primi dolci che ho fatto da sola quando ero ragazzina, sotto la supervisione di mia mamma.

Come oggi, anche se sono stata via da casa per tanti anni e ho cucinato come una pazza sempre ma, dopo un paio di lockdown e un pò di problemini di salute della mia famiglia, è arrivato il pensiero “ma perchè mi devo privare di vivere questi anni dove hanno più bisogno di me stando lontano da loro?” E così la scelta di tornare a casa è stata naturale e ha accompagnato con se tutti i cambiamenti di questi ultimi anni.

Quando Zaini mi ha chiesto di raccontare un mio ricordo legato al cioccolato, qualcosa che fosse significativo, non ho potuto fare a meno di preparare il salame al cioccolato, ma con l’aggiunta delle castagne che ho raccolto nei giorni scorsi nel boschetto vicino a casa, insieme alla mia mamma. E sempre sotto la sua supervisione (non mi molla la cucina di casa!) oggi l’ho fatto e mangiato con lei. Quindi ben tornate origini, ben tornate ricette di una volta, semplici ma piene di ricordi.

@lagonzi

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini #salamealcioccolato #salamealcioccolatoconcastagne
#ricettediunavolta #dolcitraddizionali #dolcifattiincasa #dolcialcioccolato #felicenovembre



INGREDIENTI:

- 220 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di burro
- 90 gr di castagne bollite spellate e tritate
- 70gr di zucchero
- 120gr di biscotti tritati (volendo si può aggiungere anche un goccio di sambuca nell'impasto).



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15 min



Porzioni
6 persone

1 Il cioccolato si fonde con il burro a bagnomaria, poi si fa un po' raffreddare non troppo, si unisce lo zucchero, biscotti sbriciolati e castagne.

CONSIGLIO

volendo si può aggiungere anche un goccio di sambuca nell'impasto dei biscotti

2 Mettete l'impasto nella carta da forno e arrotolatelo stretto stretto, mettetelo in freezer per 2 orete oppure in frigo 4/5 ore.

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini #salamealcioccolato #salamealcioccolatoconcastagne #ricettediunavolta #dolcitraddizionali #dolcifattiincasa #dolcialcioccolato #felicenovembre