

# Salame di cioccolato alla Siciliana, ricetta della merenda golosa

**Autore:** Redazione

**Data:** 08 Ottobre 2019



**Salame di cioccolato** alla [Siciliana](#), una deliziosa [ricetta](#) classica, rivisitata con un tocco di Sicilia. Il salame di cioccolato è un dolce della tradizione, [molto goloso](#), che esalta il sapore del cioccolato.

Perfetto per una merenda sfiziosa, potrete accompagnarlo con il tè del pomeriggio o magari gustare alla fine di un pasto. Realizzarlo è davvero facile: potrete anche divertirvi a cucinarlo con i **bimbi!**

## Ricetta Salame di Cioccolato alla Siciliana

**Ingredienti**

- 500 g biscotti secchi
- 50 g cacao
- 50 g di zucchero
- 1 uovo
- 30 g burro
- 1/2 bicchiere di latte
- 20 g di pistacchi tritati
- 100 g di mandorle tritate

## Preparazione

1. A fuoco basso, sciogliete in un pentolino il cacao con il burro.
2. Unite il tuorlo sbattuto con lo zucchero, le mandorle, i pistacchi tritati e l'albume montato a neve in cui avrete sminuzzato i biscotti.
3. Aggiungete il latte e lavorate fino ad ottenere un impasto duro e compatto.
4. Mettete l'impasto in uno stampo foderato con carta oleata e dategli la forma di un grosso salame.
5. Mettete in frigo per un paio di ore.
6. Tagliate a fette e servite.

## [Foto](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/salame-di-cioccolato-alla-siciliana/>

Generato il 19/04/2025