

Le nostre ricette...

Salame di cioccolato

Durante la settimana i bambini che lo desiderano possono partecipare a un
LABORATORIO DI CUCINA!

Dopo il grande successo che il salame di cioccolato ha ottenuto in oratorio e
dopo numerose richieste ecco a voi la RICETTA:

INGREDIENTI per 4/6 PERSONE: 200 g di biscotti secchi; 80 g di burro; 70 g di cacao amaro; 100 g di ricotta; 100 g di zucchero; brandy; latte; 1 cucchiaino di caffè solubile; 2 cucchiaini di nocciole.

TRUCCO :

Lo zucchero a velo è più facile da amalgamare.

Se non ne avete abbastanza passate al frullatore quello semolato.

- 1_** sbriciolate i biscotti piuttosto finemente . Lavorate il burro fino a renderlo cremoso, quindi aggiungete il cacao setacciato, la ricotta e lo zucchero, aggiungendo anche un bicchierino circa di liquore (facoltativo) e i biscotti. Se il composto fosse troppo sodo, bagnate con uno o due cucchiaini di latte, aggiungendo infine il caffè.
- 2_** tostate le nocciole in una padellina antiaderente sulla fiamma vivace, mescolandole spesso, fatele raffreddare, sfregatele con un canovaccio per togliere la pellicina e tritatele. Mescolatele al composto di cioccolato.
- 3_** inumidite con poco di liquore un foglio di alluminio. Date al composto di cioccolato una forma a polpettone e avvolgetelo nel foglio di alluminio. Mettete in un frigorifero a rassodare per qualche ora poi affettatelo e servitelo. Accompagnate a piacere con panna montata o crema pasticcere .

Anticipazioni per la prossima settimana

Settimana prossima le gite in programma saranno due al posto di una!!!

**lunedì 9 luglio andremo a Bevera per passare un pomeriggio in
compagnia dei missionari.**

**Giovedì 12 luglio andremo a fare una passeggiata a San Tommaso
(presso Civeto).**