

INGREDIENTI PER 10 PERSONE :

- * 200 g di burro,
- * 200 g di biscotti novellini,
- * 200 g di cacao zuccherato in polvere,
- * 100 g di cacao amaro in polvere,
- * 300 g di nocciole delle Langhe,
- * 2 cucchiaini di un liquore all'arancia,
- * un tuorlo d'uovo.

Sgusciate le nocciole della varietà Tonda Gentile delle Langhe e fatele tostare sulla piastra rovente di una stufa a legna o nel forno; quindi pestatele nel mortaio. Ammorbidite il burro vicino ad una fonte di calore e incorporatevi tutti gli ingredienti ad uno ad uno: i biscotti novellini sbriciolati, le nocciole tostate, un tuorlo, il cacao amaro e quello zuccherato e il liquore all'arancia o al mandarino. Se la pasta è troppo dura, spruzzate con altro liquore, se troppo morbida aggiungete altri biscotti. Modellate l'impasto a forma di salame e avvolgetelo nella carta oleata. Lasciatelo in frigorifero almeno una notte. Toglietelo dal freddo mezz'ora prima e servitelo a fette con un bicchiere di Asti o di Moscato Passito.