

SALSE E SUGHI

Sapa o Saba

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

mosto d'uva

PREPARAZIONE

- 1 Al tempo della vendemmia si riempie di mosto, privato dai raspi e dalle bucce, un capace recipiente e lo si mette sul fuoco a bollire lentamente fino a ridurre il suo volume di 1/3. Si ottiene uno sciroppo che può essere conservato in vasi o bottiglie. Viene utilizzato per la preparazione di crostate. In inverno la sapa veniva miscelata con la neve in un bicchiere e si gustava come un sorbetto.