

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Savor

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

mosto d'uva
mele cotogne
pere
scorze di popone
noci
scorze d'arance

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire il mosto d'uva nera fino a ridurre il suo volume di 1/3 (ottenendo così la sapa). Aggiungetevi la frutta a pezzi e far cuocere. Si ottiene una specie di marmellata che viene conservata in barattoli di vetro o terracotta. Viene utilizzato per la preparazione di crostate e anche fra due spicchi di piada.