

NONNA ADA IN CUCINA: La "sapa", una delizia

Inviato da Marista Urru
mercoledì 03 ottobre 2007

Questo è il momento di confezionare la sapa, che in Sardegna chiamiamo saba.

una operazione facile, provate.

Si ammosta l'uva, meglio se quella bianca, si lascia riposare e fermentare per un giorno o due , poi si filtra e lo si fa bollire rigirando per diverse ore, fino ad ottenere uno cioppo denso. Lasciatelo raffreddare e mettetelo in vasetti di vetro ben chiusi, si conserverà a lungo.

Potrete usarlo per i dolci, per insaporire le crepes, in vece dello sciroppo di acero

E' faticosa da fare, ma ci sono le pentole antiaderenti, e moderni attrezzi da cucina che mescolano per noi , oppure.. come ho fatto io, me la son fatta spedire da un negozio specializzato direttamente dalla splendida Sardegna.