

Sapa *Saba*



TEMPI DI ESECUZIONE:

Circa 12 ore

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Media

INGREDIENTI:

5 Kg di uva bianca (Nuragus), 2 mele cotogne, buccia secca d'arancia

PREPARAZIONE:

Pigiare l'uva in un torchio, colare il succo ottenuto e raccogliarlo in un capiente recipiente di acciaio inossidabile. Aggiungervi la buccia d'arancia e le mele cotogne precedentemente sbucciate e tagliate in quattro pezzi; cuocere per circa dodici ore a fuoco lento e, all'occorrenza, schiumare *sa fexi*, la fèccia, deposito che in genere si forma sul fondo dei contenitori del mosto. Trascorso questo tempo, quando il succo si sarà ridotto di 1/3 del suo volume iniziale e avrà assunto una consistenza sciropposa, colarlo e lasciarlo raffreddare. Conservare la sapa dentro le bottiglie.

SE ED A QUALI EVENTI O FESTIVITA' RELIGIOSE/TRADIZIONALI IL PIATTO E' CONNESSO.

Nel periodo di tutti i Santi e nel giorno dei Defunti era usanza nel paese preparare dei dolcetti a base di *saba*.

A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO.

Uva, il cui taglio, *sa binnenna*, avviene nel mese di settembre.