

Torta di sapa *Turta de saba*



TEMPI DI ESECUZIONE: 1 h (20 minuti per la preparazione e 40 minuti di cottura)

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI:

1 kg $\frac{1}{2}$ di farina, 1 litro di sapa, 600 g di mandorle, 4 cucchiari di zucchero, 4 uova, un bicchiere di latte, scorza secca d'arancia, 4 cucchiari di *cundimentu de procu*, 600 g di uva sultanina, 4-5 bustine di lievito per dolci.

Strutto per ungere gli stampi.

Per la decorazione: sapa da spennellare sulla superficie *de su pani 'e saba* e diavolini colorati e argentati.

PREPARAZIONE:

SBollentare le mandorle; spellarle, asciugarle e tagliarle a scaglie; metterle a tostare fino a quando saranno uniformemente dorate.

In una terrina amalgamare lo zucchero con le uova, *su cundimentu de procu* e la scorza grattugiata di arancia; incorporare la sapa e l'uva passa e mescolare con un cucchiario di legno; aggiungere circa la metà delle scaglie di mandorle, unire gradatamente la farina e continuare a mescolare. Non appena l'impasto sarà abbastanza compatto e consistente aggiungervi il lievito e il latte e continuare a rimestare.

Ungere gli stampi con lo strutto e versarvi una quantità di impasto che giunga fino a circa la metà dell'altezza dello stampo. Appianarlo con un cucchiario e cospargerlo delle restanti scaglie di mandorle. Preparare il forno portandolo alla temperatura di 150°, infornare e far cuocere per circa quaranta minuti. Lasciar raffreddare, spennellare la superficie con la sapa e decorare con i diavolini colorati e argentati.

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

Festività in onore di Tutti i Santi e Commemorazione dei Defunti.

A QUALE/I PRODOTTI/TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO: *Sa saba*, la sapa, ottenuta dalla cottura del mosto d'uva.

NOTE:

La scorza di arancia deve essere completamente secca.

Nella preparazione *de su pani 'e saba* è possibile aggiungere una manciata di noci (i gherigli) a pezzetti.

Su cundimentu de procu è un misto di spezie: semi di coriandolo, Cannella, Chiodi di garofano, noce moscata, semi Carvi e anici stellati.