

## SAPA o mosto cotto facciamocelo da soli

Inviato da Marista Urru  
venerdì 25 settembre 2009

Non sempre lo troviamo il mosto, ormai è diventato difficile anche in campagna. Si trovano è vero piccole confezioni nei negozi che vendono specialità alimentari, ma vuoi mettere la soddisfazione di farselo in casa! Ammetto che io vado avanti con quello bello e fatto, ma Sima mi ha in qualche modo spronato.. e mi sono andata a ricercare una ricetta, non mia ma passatami da una amica, Rita, una che di dolci se ne intende. Sima fa notare che ormai è difficile se non impossibile trovare del semplice mosto fermentato utile per alcune vecchie ricette, ma le ciabelline dei castelli vengono benissimo anche con la sapa, provateci.

Allora, prendete una bella quantità di uva, preferibilmente nera e molto dolce, lavatela bene ed asciugatela, poi in un ampio recipiente rompete gli acini a mano cercando di sfrangerli, copritela con un panno e lasciatela riposare per tutto il giorno, dopo di che passate il tutto, usate una garza per questa operazione ed armatevi di pazienza.

Ottenuto un bel succo senza bucce né semi, mettetelo a bollire a fuoco basso usando uno spargifiamma e rimescolando in continuazione per non farlo attaccare, ed il problema è tutto lì. Ho pensato anche di usare una di quelle pentole che girano la polenta automaticamente, ma davvero non so se è una idea scema. Rita ci mette oltre alla buccia grattata del limone, i chiodi di garofano, e la cannella, ma va a gusto personale, io uso succo d'uva cotto non condito diciamo. Quando il succo è ridotto di molto e comincia ad addensare, versatelo in bottiglie o barattoli che avete precedentemente sterilizzato ed asciugato bene, conservate al buio.