

ARROP

Ingredients:

1 kg de raïm.
1 albergínia.
¼ de carbassa.
1 poma.
1 pera.
2 figues.

Elaboració:

Premseu els grans de raïm, coleu el suc resultant i poseu-lo a bullir fins que quedi reduït a la meitat.

Renteu bé la fruita i la verdura, talleu-la petita i esteneu-la una bona estona al sol perquè perdi el màxim d'humitat possible.

Un cop el most hagi minvat a la meitat incorporeu-hi la fruita i la verdura i deixeu-ho que bulli fins que estigui tova.

Deixeu-ho refredar i col·loqueu-ho en pots de vidre o gerres de ceràmica i tapeu-ho bé.

Variacions:

També es pot fer amb altres fruites, sempre tallades molt petites.