

LA RICETTA

Il nocino

CULTURA

01-11-2020



NOCINO

Raccogliere 29 noci verdi (sempre un numero dispari) prima che il guscio sia completamente formato e il mallo è ancora verde, intorno alle vacanze di San Giovanni. Tagliare le noci e metterle in un contenitore.

Aggiungere:

1,5 L di alcol a 40 °

375 g di zucchero

10 g di stecca di cannella

10 g di chiodi di garofano

Buccia di limone non trattata

Lasciar macerare per due mesi. Aggiungere uno sciroppo fatto con 375 g di zucchero e 400 ml di acqua. Filtra e imbottiglia durante l'equinozio d'autunno. Consumare dopo un anno di affinamento in cantina.