



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

Barozzini Luigi
Modena

NOCINO AL MIELE

INGREDIENTI: 18 noci con mallo sano - 1lit. d'alcool-5 chiodi di garofano - cannella (un poco) - scorza di mezzo limone - 4 semi tostati di caffè - 500 gr. Di zucchero - 300 gr. di miele di acacia.

Raccogliere nel periodo tra S. Giovanni e S5. Pietro e Paolo 18 noci con mallo, tagliarle in quattro parti e metterle in infusione in un litro di alcool insieme ai chiodi di garofano, alla cannella, alla scorza di mezzo limone unitamente ai semi tostati di caffè.

Lasciare in vaso in infusione per almeno 40 giorni. Alla scadenza sciogliere lo zucchero in un mezzo litro di acqua bollente} lasciare raffreddare e aggiungere a questo sciroppo il miele d'acacia. Si unisca il tutto al liquido in infusione e si filtri con carta apposita.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it