



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

N. S.
Marzaglia (Modena)

NOCI NO ALL'USO MODENESE

INGREDIENTI: 30 noci con mallo verde integro - 1 litro e mezzo di spirito (alcol) - 750 gr. di zucchero - 2 gr. di cannella tritata - 10 chiodi interi di garofano - 10 grani di caffè - 1 corteccia (buccia) di limone tagliata a pezzetti.

Tagliare le noci in quattro spicchi e metterle in infusione assieme agli aromi (cannella, garofano, caffè e buccia di limone) in una damigianina a bocca larga con il litro e mezzo di spirito. Aggiungere lo zucchero e tenere l'infuso per 40 giorni in luogo caldo e ombreggiato, avendo cura di scuoterlo di tanto, in tanto. Dopo tale periodo colarlo e filtrarlo. Cominciare l'utilizzo del liquore dopo 12 mesi.

N.B. Se riuscirà troppo forte al palato, aggiungere un bicchiere di acqua di fonte.

Le noci con mallo già utilizzate per l'infuso si possono ulteriormente sfruttare per ricavare il vermouth di nocino, aggiungendo nella damigianina un litro di buon vino bianco secco. Lasciare fermo il nuovo infuso per almeno due settimane, dopodichè, opportunamente filtrato e messo in bottiglia, può essere servito come ottimo aperitivo.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it