



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

Marco Cesare Nannini
S. Croce - Carpi
LIQUORE DI NOCI, DETTO "NOCINO"

Poni in una bottiglia spirito di vino, di gradi 35, libbre 6. Zuccherò, libbre 6.

Cannella regina, un terzo d' oncia.

Noci col mallo verde colte la notte di San Giovanni, talì 3.

Due foglie di .noce che siano rimaste in bagno per un giorno e due notti.

Chiudere ermeticamente la bottiglia e porla al sole per giorni sessanta, avvertendo ogni giorno di mescerla bene.

Passati i sessanta, giorni si cola ripetutamente sino alla limpidezza del liquore.

Al finire d' agosto si assaggi e qualora fosse forte, si aggiunga zucchero quanto basti avvertendo di farlo giulebbare.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it