



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

Enrica Panzeri Nava
Cantù

NOCINO FAMILIARE

INGREDIENTI: 20 noci verdi sane - 1 lit. di alcool a 95° - 1/2 kg. di zucchero - 1/2 lit. di ottimo vino bianco secco - 1 bacchetta di cannella - 2 o 3 chiodi di garofano - 1 scorzettina di limone.

Si raccolgano nella notte di San Giovanni 20 noci verdi, ben sane. Si puliscano con una pezzuola candida, senza assolutamente lavarle. Si taglino in quattro spicchi e si mettano in infusione con alcool in un vaso a bocca larga e a vetro chiaro.

Contemporaneamente, in altro recipiente, si scalda fino ad ebollizione il vino bianco con tutti gli aromi: cannella, chiodi di garofano e la scorzettina di limone (senza però la parte bianca che è di sapore amarognolo).

In fine si aggiunge lo zucchero, lasciando raffreddare il tutto. Si versa questo sciroppo nello stesso vaso d'infusione delle noci che verrà poi esposto al sole per circa 50 giorni. Trascorso tale periodo verrà filtrato e messo in bottiglia ben chiusa. Non verrà usato prima di sei mesi

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it