



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

Ercole Gennari  
Motta di Cavezzo (Mo)

## NOCINO FORTE

INGREDIENTI: 1lit. di alcool puro - 50 noci con mallo verde integro – 1/2 kg. Di zucchero - 15 chiodi di garofano - un pizzico di cannella - un limone (scorza) -1/2 lit. di vino toscano bianco.

Si raccolgano alla stagione 50 noci con mallo verde e sano.

Si taglino a metà, od in quattro a seconda della loro grossezza e si pongano in una piccola damigiana a collo largo, unitamente all' alcool puro, allo zucchero, alla cannella, ai chiodi di garofano, alla scorza di limone ed al vino toscano.

Si chiuda ermeticamente la damigiana e la si lasci per tre mesi al sole, con l'avvertenza di agitarla di tanto in tanto. Dopo tale periodo si travasi il liquido in bottiglia filtrandolo con cura. Lo si lasci riposare ancora per qualche mese prima d'iniziare a berlo.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

[www.ordinedelnocinomodense.it](http://www.ordinedelnocinomodense.it)  
[segreteria@ordinedelnocinomodense.it](mailto:segreteria@ordinedelnocinomodense.it)