



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

PRIMO NOCINO

30 noci prima di S. Giovanni. Kg. 1.500 di alcool puro.
Tagliare le noci in 4 mettere con alcool in un recipiente molto sigillato
(al sole /anche senza sole) X 25 giorni. Dopo i 25 giorni prendere 6
etti di acqua, 5 etti di zucchero, fare lo sciroppo, unire tutto assieme
per 30 giorni ancora. Dopo i 30 giorni filtrare e metterlo in bottiglia.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it