



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

Vincenza Pancaldi in Clò
Vignola

NOCINO VINCENZA

INGREDIENTI: 28 noci acerbe ben sane - 660 gr. Di zucchero - 1 lit. d'alcool buono - a piacimento: garofano, cannella e chicchi di caffè.

Si raccolgano noci acerbe ben sane per San Giovanni.

Importante: le noci prima di tagliarle in quattro spicchi, lasciarle leggermente appassire!

Si mettano successivamente in una piccola damigiana con l'alcool e gli aromi nella misura e nella qualità desiderata.

Si chiuda ermeticamente la damigiana e la si lasci esposta al sole per 30 giorni.

A compimento di tale periodo di tempo, si prepari uno sciroppo con acqua e zucchero, lo si lasci raffreddare e quindi, tolte noci ed aromi, lo si aggiunga all'infuso rimasto nella piccola damigiana.

Si lasci riposare il tutto per un mese all'ombra, poi si filtri per bene e lo si collochi in bottiglia.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it