

NOCINO

La ricetta del nocino l'ho presa da qui: <http://www.ordinedelnocinomodenesi.it/toc.htm> , ne avevo viste altre in giro per blog ma quando ho visto "al vér nusèn tradizionèl ed Mòdna" non ho resistito, ho dovuto fare quello :-). Oltretutto è la ricetta più semplice di tutte.

Le noci le ho raccolte il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, come da tradizione, nel posto dove ho raccolto un sacco di altre cose che sono in diversi posti, dalle castagne all'ortica ed erbe varie. Ho cambiato leggermente le dosi ma non il procedimento.

750 ml di alcool per liquori
500 gr di zucchero di canna
23 noci
3 chiodi di garofano

Si tagliano le noci in 4 parti e si mettono in un vaso di vetro grande con lo zucchero, si lasciano per 2 giorni al sole, girando ogni tanto. Si forma uno sciroppo. Si aggiunge l'alcool e i chiodi di garofano e si lascia al sole altri 60 giorni. Ogni tanto si mescola, veramente io mi sono ricordata solo i primi giorni, e la sera spostavo i vasi all'interno. Tutto qui. Si tratta solo di aspettare. Passati i 60 giorni si filtra e si imbottiglia. Si dovrebbe bere dopo almeno 12 mesi, va conservato in luogo fresco e buio.

