

Nocino

INGREDIENTI:

1 l di alcool 95°,
24 noci verdi,
350 gr di zucchero,
200 ml di acqua,
7-8 chiodi di garofano,
stecca di cannella,
2-3 scorze di limone.

Lavare e asciugare le noci verdi e tagliarle munendosi di un coltello che tagli bene perché sono abbastanza dure e mettendo dei guanti perché macchiano.

Metterle in un barattolo di vetro insieme all'alcool, i chiodi di garofano, la cannella, e le scorze di limone, chiudere con un coperchio ermetico e riporre in un luogo buio per almeno 40 giorni avendo cura di scuoterlo di tanto in tanto (Io le lascio anche 2 mesi).

Trascorso il tempo preparare uno sciroppo con acqua e zucchero e far sciogliere completamente in un pentolino a fuoco basso e lasciarlo raffreddare.

Filtrare con un colino l'alcool e le noci mettere da parte solo il liquido e buttare il resto e unirlo allo sciroppo.

Imbottigliare, chiudere e conservare in dispensa al buio fino a Natale prima di gustarlo sia a temperatura ambiente che freddo.

Esistono molte varianti di nocino sia sul modo di farlo che sugli aromi utilizzati, questa è la mia versione in base ai gusti della mia famiglia.

La tradizione vuole che questo liquore si prepari il giorno di San Giovanni 24 giugno, così si spiegano anche le 24 noci.