



La ricetta classica del nocino

La ricetta classica del nocino:

Dopo averle lavate, tagliare in 4 parti le noci, immergerle in un apposito contenitore con l'alcool, lo zucchero e il vino. Mescolare il tutto, chiudere ermeticamente e lasciare all'esposizione del sole per 40 giorni, agitando ogni giorno il contenitore (senza aprirlo) per favorire lo scioglimento dello zucchero.

Trascorso tale periodo filtrare il liquido che risulterà marrone molto scuro, imbottigliarlo e prima di consumarlo farlo maturare ancora qualche mese.

Alla ricetta base c'è chi aggiunge altri aromi tipo chiodi di garofano o cannella.

Guido Pasini

Ph. www.agrodolce.it

[Read More](#)
