

BEVANDE

Nocino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 40 GIORNI PER IL RIPOSO PRIMA DI IMBOTTIGLIARE



Il nocino è un **liquore** ottenuto dal **mallo della noce**, cioè la parte carnosa e polposa che ricopre il guscio duro. La **ricetta** del nocino prevede di macerare le **noci verdi**, tagliate a pezzi, in alcol mescolato a zucchero e aromi come cannella, chiodi di garofano e scorza di limone.

Il nocino è una **bevanda** tradizionale della zona di **Modena**, ma è diffuso in quasi tutte le regioni italiane. La tradizione vuole che **le noci** per realizzare il nocino vengano raccolte nella **notte tra il 23 e il 24 giugno, giorno di San Giovanni**, quando **le noci sono ancora acerbe**

e hanno raggiunto il loro **massimo potere balsamico**.

Se ti interessa approfondire la leggenda che lega le noci alla notte di San Giovanni, leggi in fondo.

Prova anche tu a preparare il nocino seguendo la **nostra ricetta passo passo**, tra minimo sei mesi potrai gustarti un **digestivo perfetto** come dopo pasto!

INGREDIENTI PER FARE IL NOCINO

NOCI raccolte il 24 Giugno - 15

ALCOOL 95° 1 l

ZUCCHERO 500 gr

ACQUA 500 gr

LIMONE 1

STECCA DI CANNELLA 1

CHIODI DI GAROFANO 3

COME SI FA IL NOCINO DI SAN GIOVANNI

- 1 Dopo che ti sei procurato le noci verdi, possibilmente raccolte nella notte tra il 23 e il 24 Giugno, puliscile con uno straccio pulito e tagliale in 4 parti. Lava il limone sotto acqua corrente e asciugalo, con un coltellino ben affilato, preleva solo la parte gialla della scorza.





2 In un recipiente capiente metti tutti gli ingredienti previsti per questa ricetta, mescola a lungo per far sciogliere lo zucchero. Fai riposare il composto per 40 giorni, ricordati di mescolarlo almeno una volta al giorno, ti consiglio di impostare una sveglia ricorrente nel tuo cellulare.







COSA FARE DOPO I 40 GIORNI DI RIPOSO

- 1 Trascorsi i 40 giorni previsti, filtra il composto con un colino a maglie strette o con delle garze sterili. Conserva il nocino in bottiglie di vetro, in un luogo buio. Il nocino si può consumare solo dopo 6 mesi.



CONSIGLIO

Se al momento del consumo ti accorgi di un deposito di materiale sul fondo della bottiglia sappi che è del tutto normale. Se vuoi puoi filtrarlo nuovamente, usando sempre delle garze.