

# LE NOSTRE RICETTE

LIQUORI

## IL NOCINO

### Ingredienti

Alcool a 95° 1l.  
noci con il mallo 23  
zucchero 500 gr  
acqua 1/2l.  
noce moscata 1  
chiodi di garofano 6  
cannella un pezzetto

### Procedimento

Prendete un vaso di vetro trasparente a bocca larga e dopo averlo lavato accuratamente mettete le noci tagliate in 4 spicchi e versate l'alcol. Chiudete ermeticamente e lasciate il vaso alla luce per 40 giorni (una volta al giorno agitate il vaso). Successivamente separate l'alcol dalle noci. Preparate uno sciroppo con acqua e zucchero, facendolo bollire per un minuto. All'alcol aggiungete la noce moscata, i chiodi di garofano la cannella e lo sciroppo raffreddato, mescolate e riponete il tutto nuovamente in un recipiente di vetro lasciandolo riposare per altri 40 giorni in un luogo fresco al riparo dalla luce. Infine filtrate il liquore ottenuto e conservatelo in bottiglie ben chiuse.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it