

Nocino Oniocon

Giancarlo Arrigucci

2013 n° 11



Ingredienti

1. Noci con mallo verde appena raccolte.
2. Alcool puro.
3. Zucchero.
4. Limoni.
5. Cannella.
6. Noci moscate.
7. Chiodi di garofano.

Ferramenta

1. Damigiana in vetro da 28 litri.
2. Coltellaccio.
3. Coltellino.
4. Tagliere.
5. Grattugia per noce moscata.
6. Imbuto.

Preparazione

1. Raccogliere le noci la mattina presto del 24 Giugno giorno di San Giovanni Battista. Ne occorrono circa 150.
2. Pulirle, strofinandole con un panno od una carta.

3. Dividerle in 4, con un coltellaccio su un tagliere. Così dovrebbero riuscire ad entrare nel collo della damigiana, e poi ad uscire a nocino fatto. Metterle dentro la damigiana.
4. Pelare, con un coltellino, buccia di 6 limoni (biologici). Metterla dentro la damigiana.
5. Grattare le noci moscate, con la apposita grattugia. Due noci moscate basteranno.
6. Metterla cannella. 4 o 6 stecche a piacere.
7. Appoggiare l'imbuto sulla bocca della damigiana e versarci lo zucchero. Poi versarci l'alcool per far scendere lo zucchero. Si usano 4 chili di zucchero e 8 litri di alcool.
8. Agitare bene, chiudere con film trasparente e apposito tappo.
9. Mettere al sole per 40 giorni, avendo cura di agitare di tanto in tanto.
10. Togliere il nocino filtrandolo bene, conservandolo in bottiglie di vetro ben tappate.
11. Togliere i residui di noci e degli altri ingredienti dalla damigiana, pulirla e metterla da parte per il prossimo anno.

Note

1. Bere con moderazione, il nocino è molto forte.
2. E' possibile aggiungere acqua alla fine del processo, per diluirlo a piacere e renderlo meno alcolico.
3. Dopo la preparazione avrete dita verdi poi scure, tipo terra di Siena bruciata. Non potrete lavarle, ovvero lavatele come volete resteranno macchiate per alcuni giorni.

Uso

1. Digestivo.

1

1



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/> o spedisce una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.

2