Il NOCINO dalla Sardegna una ricetta "segreta"

Inviato da Marista Urru
martedì 27 ottobre 2009

NOCINO

Ricetta
isolana segreta

Come spesso accade
difficilmente vengono rivelate le dosi per fare un liquore casalingo.

Questa ricetta mi è
stata "confidata" dalla Signora Lucia, una Sarda "adottata", è infatti
di origini siciliane ma
trapiantata in Sardegna da circa 60 anni.

Ingredienti:

14 noci verdi

1 litro di alcool

1 litro di vino "nero"
(rigorosamente fatto in casa)

4 chiodi di garofano

1 stecca di cannella

800 gr. di zucchero

Tempo di macerazione
40 gg.

Procedimento:

Lavare le noci, lasciarle almeno una notte in acqua.

Il giorno dopo
asciugarle bene e schiacciare il rivestimento esterno (mallo).

Versare nel
contenitore: alcool, vino, zucchero, cannella, chiodi di garofano e noci.

Chiudere il tappo e
mettere al buio.

Trascorsi 15
giorni scuotere leggermente il
contenitore.

Fare questa
operazione tutti i giorni,(serve a far si che tutti gli ingredienti vengano miscelati continuamente.

Trascorsi i 40
giorni, colare utilizzando un colino fine e un telo pulitissimo.

Imbottigliare e
....buona bevuta.

Il nocino è un ottimo
digestivo, più invecchia più è buono; scalda, se se ne beve troppo ubriaca, non bevetelo prima di mettervi alla guida dell'auto.

Mariella