



Svizzera - Ratafia (Nocino) - [Visualizza sul sito](#)
di fla80

liquore - noci - Svizzera

Mettere in un vaso 2 kg. di grappa (24 gradi) con 39 noci verdi raccolte la notte di S. Giovanni (il 24 giugno) tagliate in quattro, 10 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella regina, la scorza di mezzo limone.

Esporre il vaso per 40 giorni al sole agitandolo tutti i giorni.

Il 3 agosto far bollire 400 gr. di acqua con 1 kg. di zucchero. Lasciar raffreddare e unire all'infuso alcolico prima colato attraverso una garza. Mescolare bene. Imbottigliare ermeticamente.

Chiaramente se le noci vengono raccolte qualche giorno dopo, cade la data del 3 agosto, calcolando 40 giorni da quando lo si è imbottigliato. Anche se la tradizione vuole queste date.

eCucinando.it