

LA RICETTA DEL NOCINO SECONDO

Il Matraccio

Ingredienti:

Dose base

Lt. 1 Alcool etilico, 30/33 malli di noci modenesi (1 Kg.) raccolte nel periodo intorno al 24 giugno (la maturazione del frutto non deve essere ancora completata e il mallo deve risultare verde ed abbastanza tenero).

gr. 700/800 di zucchero.

Nel ns. nocino di produzione familiare *non ci sono* aromi aggiunti.

Preparazione:

Le noci, ancora ricoperte dal mallo, vengono tagliate e lasciate macerare nell'alcool e nello zucchero per un periodo di tempo variabile di minimo 4 mesi (badando bene a tenere il prodotto in un luogo soleggiato e a mescolarlo spesso, soprattutto nel periodo iniziale). Terminato il periodo di macerazione, l'infuso viene liberato dai malli, filtrato dalle impurità (tramite carte in cellulosa, tela o altro materiale idoneo all'uso alimentare) e lasciato affinare per minimo 6 mesi in bottiglie di vetro scuro (ancora meglio è l'affinamento in botticelle di rovere o castagno per poi procedere solo in seguito all'imbottigliamento).

Utilizzo :

Il modo migliore di servirlo è liscio a temperatura di 16-18°, come digestivo alla fine dei pasti. Alcune varianti sono con l'utilizzo di ghiaccio in estate o caldo come il punch d'inverno, oppure ancora, servito con il grana o sul gelato per un ottimo dessert.

Risultato:

Il nocino deve risultare:

Relativamente denso, bruno brillante, limpido, con sentori e profumi di noce intensi e persistenti, con buon corpo, con sapore di noce primario ed una perfetta risultanza armonica di tutti i suoi componenti.