

COCKTAIL E RICETTE

COCKTAIL «FRA' NOCINO»

1/6 Nocino **Il Matracciò** -1/6 Sassolino -1/3 Stravecchio Branca -1/3 Martini Dry
Servire con ghiaccio decorando con una ciliegia.



COCKTAIL «FORZA MODENA»

60% Whisky -20% Cherry Brandy -15% Succo di limone -5% Nocino **Il Matracciò**.
Shakerare con poco ghiaccio cristallino, servirlo nel bicchiere da cocktail, con uno sprizzo di scorza d'arancio e decorandolo a vostro piacere.



COCKTAIL «LA GRODA D'ORO»

1/4 Nocino **Il Matracciò** -1/4 Vodka -1/4 Mandarinetto -1/4 Bitter Campari.
Shakerate e servitelo usando la vostra fantasia per la decorazione.



COCKTAIL «GHIRLANDINA»

1/3 Nocino **Il Matracciò** -1/3 Cognac -1/3 Menta Bianca.
Shakerate e servitelo usando la vostra fantasia per la decorazione.



COCKTAIL «LA BUNISSMA»

1 tazza di latte fresco -1 tazzina di panna -1 tuorlo d'uovo -1 cucchiaino da tavola di noci tritate fini.

Mettete tutto nel frullatore e, dopo aver versato nei bicchieri, aggiungete a piacere qualche goccia di Nocino **Il Matracciò**



CAFFE' «LA PREDA RINGADORA»

Fatevi un buon caffè ristretto, cremoso ed, a vostro piacere, con poco o niente zucchero. Contemporaneamente riscaldare con il getto di vapore un mezzo bicchierino di Nocino **Il Matracciò**. Versate lentamente il nocino ben riscaldato nel caffè, quindi aggiungetevi sopra un cucchiaino di panna fredda, facendola scivolare molto lentamente sul bordo del recipiente in modo da farla galleggiare. Potete servirlo in tazza od ancor meglio in coppa. La preminente peculiarità di questo ottimo caffè al nocino, nonché la sua difficoltà d'esecuzione, sta nel riuscire a tener ben separati i tre sapori. Ne risulterà quindi non una *correzione*, bensì una piacevole rielaborazione sul tema caffè.



FILETTO DI MANZO AL NOCINO

Ingredienti per 4 persone

-4 fette di filetto di manzo da circa 200gr. l'una

-½ bicchiere di Nocino **Il Matraccio**

-½ bicchiere di brodo di carne o di dado

-40gr. di burro

-sale

In un'ampia padella mettete a rosolare i filetti di manzo con il burro ed un filo d'olio da entrambi i lati. Aggiungete il brodo che lascerete evaporare a fiamma viva. Irrorate con il Nocino **Il Matraccio** lasciando insaporire la carne da entrambi i lati regolando di sale prima di servire.



TACCHINO AL NOCINO

Ingredienti per 4 persone

2-300gr di fegatelli di pollo

2-3 cipollotti

4 cosciotti di tacchino

Versate due bicchierini di Nocino **Il Matraccio** e un bicchiere di brodo in un pirofila. Preparate un letto con 2-3 cipollotti freschi affettati e 2-300gr di fegatelli di pollo a pezzetti poi posizionatevi quindi i 4 cosciotti di tacchino. Salate bene i cosciotti ed infornate a 220°C. per 30-40 minuti. Rigate i cosciotti, mescolate bene il fondo di cottura e con un cucchiaio versatelo su di essi. Aggiungete, se occorre, altro brodo e fate cuocere per altri 30-40 minuti. La carne deve risultare sempre morbida. Cospargete i cosciotti con una spolverata di zucchero di canna, fate dorare per altri 5 minuti, poi rigirateli e ripetendo l'operazione. Farcite coi fegatelli ed il fondo di cottura praticando un lungo taglio al centro dei cosciotti e serviteli.



SEMIFREDDO DI CASTAGNE ALLA CREMA DI NOCINO

Ingredienti per 4 persone

-400gr di castagne

-400gr di gelato alla crema

-½ bicchiere di Nocino **Il Matraccio**

-200gr di panna montata

-100gr di zucchero

-80gr di cioccolato fondente

-40gr di burro

-sale

Lessate le castagne in abbondante acqua salata per circa mezz'ora. Scolatele, sbucciatele e passatele al passaverdure. Mettete la purea in una terrina, incorporate il burro a pezzetti, lo zucchero, ed il Nocino **Il Matraccio**. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate raffreddare il tutto, poi unite la panna montata ed il cioccolato a scaglie. Con il composto rivestite le pareti di uno stampo da budino raffreddato in freezer usando il dorso di un cucchiaio, poi riponete di nuovo in freezer per circa

10 minuti. Riempite, livellate con la lama di un coltello, coprite con un foglio di pellicola e sistemate di nuovo il recipiente in freezer per un'ora minimo.



TORTA DI NOCI

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg. circa di noci secche
- 200gr. di zucchero
- 150gr. di amaretti
- 10gr. circa di burro
- 6 uova
- 4 bicchierini di Nocino **Il Matraccio**
- pane grattugiato q.b.

Sgusciate le noci avendo cura di conservare intatti una trentina di mezzi gherigli che metterete da parte per la guarnizione. Le restanti pestatele in un mortaio riducendole in un trito finissimo assieme agli amaretti. Con una noce di burro imburrate una tortiera di circa 24 cm., spolverizzatela con un po' di pane grattugiato in modo che quest'ultimo si stenda uniformemente sul fondo e sulle pareti, poi scuotete la tortiera per eliminare il pane eccedente. Con un cucchiaino di legno lavorate i 6 tuorli d'uovo che avrete versato in una zuppiera unitamente allo zucchero fino ad averli ben montati. Unite, poco alla volta, i quattro bicchierini di Nocino **Il Matraccio**, e gli amaretti e le noci tritate. Montate a neve ben consistente gli albumi dopo aver amalgamato alla perfezione gli ingredienti, ed uniteli al composto con grande delicatezza per non smontarli. Versate poi il tutto nella tortiera livellando per bene. Con i mezzi gherigli tenuti a parte infine, guarnite la torta ponendoli sulla sua superficie, senza affondarli, a corona tutto intorno. Mettete la tortiera in forno già caldo 180° per quaranta minuti. A cottura ultimata, toglietela dalla tortiera, mettetela su di un piatto da pizza e lasciatela raffreddare prima di servirla.



INSALATA DI NOCI

Ingredienti per 4 persone

- 1 cespo di lattuga lavata e tagliata
- ½ hg di Parmigiano Reggiano a scaglie
- 4 uova sode tagliate a fette sottili
- 1 trito non troppo fine di 10 noci
- sale q.b.
- ½ cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino da caffè di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di 12 anni

Mettete il tutto in una larga terrina nell'ordine qui sopra descritto, mescolare man mano, attendere un attimo e servire.



CROSTATA DI MELE AL NOCINO

Ingredienti per la pasta frolla

- 300gr di farina
- 150gr di zucchero
- 150gr di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

Altri ingredienti

- 250gr. di marmellata di mele
- 2 mele
- ½ bicchiere di succo di limone
- 5 gherigli di noce
- 1 bicchierino e ½ di Nocino **Il Matraccio**

Preparare la pasta sfoglia impastando tutti gli ingredienti segnalati ed usando il burro che avrete avuto cura di togliere per tempo dal frigo per poterlo manipolare. Mettete l'impasto in frigo ed accendete il forno a 180°. Sbucciate ed affettate le mele, mettetele in una scodella e passatele con il succo di limone per non farle annerire. In una ciotola versate la marmellata, 1 bicchierino di Nocino **Il Matraccio** e mescolate per bene. Rivestite una teglia con la carta-forno e stendetevi la pasta frolla ricoprendo anche i margini. Stendete quasi tutta la marmellata al nocino, decorate a raggiera con le fettine di mela ed aggiungete i gherigli di noce sbriciolati. Allungate la marmellata rimasta con il mezzo bicchierino di Nocino **Il Matraccio** in modo da renderla più fluida per poterla spennellare sulle mele. Infornate per 45 minuti



SALSA ALLE NOCI

Ingredienti

- 300gr. di gherigli di noci
- 5 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cucchiainata di panna
- sale q.b.

Tritare le noci e metterle in una terrina per aggiungervi l'olio a filo come. Mescolare continuamente con un cucchiaino di legno, aggiungere la panna e, continuando a mescolare, il pizzico di sale. E' possibile conservare la salsa abbastanza a lungo in un barattolo di vetro chiuso ermeticamente e posto nel frigo ma mai surgelarla.

La si può utilizzare per condire lasagne, patate o verdure bollite.