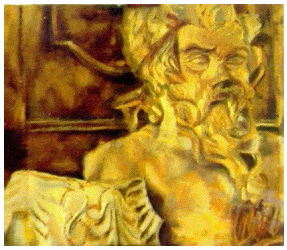

Cosa serve

- 15/20 noci fresche col mallo
- 1 litro di alcool puro
- 1 litro d'acqua
- 600/700 grammi di zucchero
- qualche chiodo di garofano
- un po' di cannella

Quanto ci vuole

- Circa un anno, ovvero 2 mesi di preparazione e dieci di invecchiamento.

Le noci vanno raccolte ai piedi degli alberi in un periodo intorno al 24 giungno e l'alcool deve essere buono, altrimenti fa venire il mal di testa

Spaccate le noci in quattro, senza togliere il mallo verde, e mettetele a macerare nell'alcool in un posto soleggiato per circa 30 giorni. Va bene un qualsiasi repiciente di vetro trasparente con il coperchio. Ogni settimana è bene agitare un po' il liquido, che diventa scuro col passare del

tempo, rovesciando una paio di volte il recipiente a testa in giù.

Trascorso circa un mese di tempo aggiungere al liquido cannella e chiodi di garofano. La quantità di queste spezie determina il gusto e fa parte dei segreti di ognuno di noi; diciamo che potete inziare con quattro/cinque chiodi di garofano e un cucchiaino di cannella. Quindi richiudere il recipiente, agitare e rimettere al sole per una decina di giorni.

A questo punto dovremmo essere arrivati a metà settembre e si può preparare lo sciroppo, che determinerà il grado alcolico del liquore.

Si mette sul fuoco una pentola con l'acqua (abbastanza grande da poter contenere più del doppio del liquido) e si aggiunge lentamente lo zucchero, mescolando finché non si è completamente sciolto. Si porta ad ebollizione a fiamma bassissima (deve *friggere il fondo*), mescolando di tanto in tanto e si lascia cuocere per qualche minuto. La gradazione alcolica si regola con la quantità di zucchero, ovvero meno zucchero = più alcolico. L'esperienza dirà qual è la miscela giusta.

Quando lo sciroppo si è raffreddato si può aggiungere all'infuso di alcol e noci, mescolando per far mischiare bene i due liquidi. Quindi si copre la pentola con il coperchio e si lascia riposare per una settimana mescolando una volta al giorno.

A questo punto il liquore è pronto, ma bisogna ancora filtrarlo nelle bottiglie (con la carta da filtro o un batuffolo di cotone imbevuto d'acqua e strizzato ed un imbuto) e lasciarlo riposare per almeno 8/9 mesi, anche se è dopo circa un anno che il liquore dà il meglio di sè.

@Toixland