



Nocillo

Ingredienti

29 mali di noci utilizzati per fare il nocino

1 litro di vino rosso forte (tipo barbera)

400 gr. di zucchero

250 gr. di alcool

Il Nocillo è un liquore derivato del [nocino](#) che si può ottenere con un semplice procedimento. Assomiglia al "Rosso Antico", famoso vino aromatizzato nonché aperitivo molto in voga a cavallo tra gli anni '60 e '70.

Una volta filtrato il [nocino](#), si aggiunge ai mali un litro di vino (in proporzione ad ogni litro di alcol aggiunto nella preparazione del [nocino](#)).

Si lascia in infusione una settimana poi si filtra e si aggiungono lo zucchero e l'alcool 250 .

Infine si filtra e si imbottiglia.