

Ingredienti:

20 noci verdi con il mallo
4 chiodi di garofano
1 stecca di cannella
la scorza di un limone
400 gr di alcool etilico neutro a 95%
300 gr di zucchero

**Procedimento:**

Tagliate i mali in 4, usando un grosso coltello e mettendo i guanti di gomma.

Metteteli in una vaso con le spezie e la scorza di limone e versatevi l'alcool. Chiudete ermeticamente e lasciate macerare per un mese, esponendo il più possibile al sole (sul davanzale di una finestra, sul balcone).

Trascorso questo periodo, filtrate bene l'alcool.

Scaldare lo zucchero in una piccola pentola con 1,5 dl di acqua e lasciate bollire per 2 minuti. Lasciate raffreddare e unite all'alcool.

Chiudete in bottiglie ermetiche e lasciate riposare per almeno 2 mesi prima di consumare.

Nota: si usano le noci raccolte in Giugno, ancora verdi e tenere all'interno. Per tradizione vanno raccolte alla San Giovanni (24 Giugno).