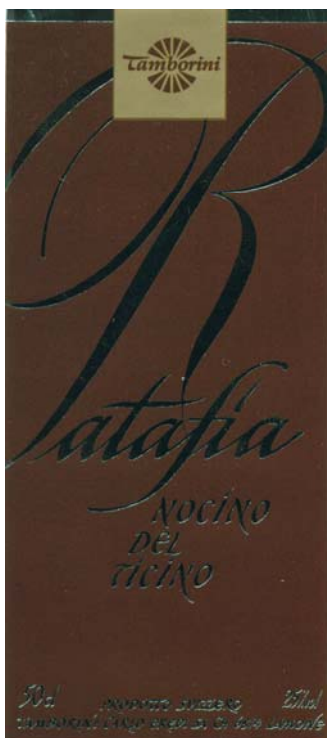




**TAMBORINI CARLO** EREDI SA  
VITICULTORI-NEGOZIANI IN VINO DAL 1944



### **Ratafià Liquore di Noce / Nusslikör nach altem Rezept zubereitet**

Im Tessin wird der Likör aus grünen Nüssen (ratafià) genannt, den die Kapuziner des Klosters Bigorio oberhalb Tesseretes seit Menschengedenken herstellen. Einige Tessiner Familienbehaupten, dass sie von einem gewissen Padre Gaucher das Rezept anvertraut bekommen hätten. Hier also eines dieser Geheimrezepte .... das allerdings mit Nüssen gemacht werden sollte, die in der Nacht auf den 24. Juni (Hl. Johannes) gesammelt wurden.

Zubereitung: Die Nüsse vierteilen und im Branntwein ziehen lassen. Flüssigkeit in einem verschlossenen Behälter 20 Tage lang der Sonne aussetzen. Nüsse herausnehmen., filtrieren und die anderen Zutaten (Zucker, Zimt, Macis, Nelken, Muskatnuss und Vanille). Erneut 20 Tage lang der Sonne aussetzen. Filtrieren und in Flaschen abfüllen.