

**Fresco
Aroma**



ABROTANO

(Artemisia Abrotanum)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Si coltiva in terreni aridi e soleggiati e va annaffiato regolarmente. Negli inverni rigidi la parte aerea scompare per vegetare nella primavera successiva.



Raccolta e conservazione

Le foglie possono essere usate sia fresche che essiccate. Si possono raccogliere i rami e farli essiccare in un luogo fresco e ombroso. Conservarli al riparo da luce e umidità.



Uso in cucina

Viene anche chiamato "Cespuglio Coca Cola" per il profumo. Le foglie vengono usate per aromatizzare liquori d'erbe, tisane, ripieni di pollo e sono ottime nel carpaccio di carne e pesce.