

Fresco Aroma



AGLIO ORSINO

(Allium ursinum)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige terreni ombreggiati o semi ombreggiati. Il clima ideale consiste in un ambiente che non sia troppo caldo, ma temperato e umido (bagnare costantemente).



Raccolta e conservazione

Le foglie, dopo essere state raccolte, vanno sistemate su un tessuto per poi essere poste in sacchetti. Si procede alla triturazione per poi essere poste in un vaso, con olio di oliva e sale.



Uso in cucina

Le foglie sono ottime per aromatizzare pesce, insalate, formaggi e patate lesse. Il bulbo può essere tritato, per condire sughi, pasta, zuppe, minestrone, frittate e pesce.