

Fresco Aroma



ANETO

(Anethum graveolens)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Gradisce un'esposizione in pieno sole, un terreno fresco e dotato di un buon drenaggio. Va irrigato periodicamente.



Raccolta e conservazione

Può essere consumato per tutto il periodo vegetativo sia per le foglie (fresche, congelate o essiccate) sia per i suoi semi (si deve capovolgere la pianta mettendola in una posizione assoluta per farli essiccare).



Uso in cucina

Le foglie fresche vengono tritate per insaporire piatti di pesce, minestre, formaggi freschi, uova e patate lesse. I semi vengono usati per profumare l'aceto, le conserve, le verdure sotto olio e i funghi.