

Fresco Aroma



CALENDULA OFFICINALE

(*Calendula officinalis*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Si adatta a diversi ambienti e terreni con una buona esposizione. In giardino è l'ideale per formare bordure e aiuole ornamentali. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Il capolino appena raccolto dovrà essere conservato in un locale buio, asciutto e ventilato, per l'essiccazione. Quando i fiori saranno essiccati riporli in un barattolo.



Uso in cucina

I fiori vengono utilizzati come colorante. Vengono aggiunti alla pasta, risotti, frittate, torte salate, aceto e brodi, al posto del costoso zafferano. I boccioli possono essere messi sotto sale e utilizzati al posto dei capperi.