Fresco Aroma

# DRAGONCELLO

(Artemisia dracunculus)

## DESCRIZIONE

### Coltivazione

Pianta perenne che predilige terreni fertili e soleggiati. Il Dragoncello preferisce climi temperati difatti è sensibile alle temperature inferiori allo zero.

### Raccolta e conservazione

Durante tutta la stagione di crescita si staccano le foglie per usarle fresche. In primavera si staccano le foglioline e i steli freschi per fare l'aceto di Dragoncello.

### Uso in cucina

Le foglie sono adatte per insaporire piatti di pesce, frittate, salse, formaggi freschi, ripieni, marmellate e mostarde; congelate sotto forma di cubetti di ghiaccio aromatizzano le bevande fresche.