Fresco Aroma

ERBA AGLINA

(Allium tuberosum)

DESCRIZIONE

Coltivazione

Pianta rustica. Predilige terreni fertili e ben drenati ed esposizioni soleggiate. Annaffiare al bisogno. In inverno, sparisce totalmente la parte aerea, che ricompare in primavera.

Raccolta e conservazione

Le foglie fresche si raccolgono da inizio primavera. Se sono piantate in semenzaio riscaldato o in serra, si possono raccogliere le foglie anche durante l'inverno.

Uso in cucina

Usata quasi esclusivamente fresca. Viene utilizzata perché pur mantenendo l'aroma dell'aglio è molto più digeribile e non dà problemi di alitosi. Serve per guarnire piatti di pesce e di carne.