Fresco Aroma

FINOCCHIO NERO

(Foeniculum vulgare purpureum)

DESCRIZIONE

Coltivazione

Si adatta a qualsiasi terreno, però predilige terreni fertili e privi di ristagni idrici. Annaffiare frequentemente e abbondantemente. Preferisce un clima temperato.

Raccolta e conservazione

Le foglie vanno usate fresche. Tagliare le ombrelle quando i frutti sono quasi maturi e farle essiccare all'ombra. Batterle poi delicatamente per raccogliere i semi.

Uso in cucina

Le foglie fresche e i germogli vengono usati per insaporire minestre, piatti di pesce, insalate, paste, verdure, aceto, olio e formaggi. I semi si abbinano con la porchetta e con le carni grasse.