

Fresco Aroma



FINOCCHIO SELVATICO

(Foeniculum vulgare)



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, paste, verdure, aceto, olio, formaggi, selvaggina e ripieni di lumache. I semi aromatizzano pane, focacce, dolcetti e castagne lesse.