



MENTA MAROCCHINA

(Mentha "marocchina" o "cervina")



DESCRIZIONE



Coltivazione

Si adatta a qualsiasi tipo di terreno. Si può posizionare sia al sole che all'ombra. In inverno la parte aerea scompare. Non tollera le correnti d'aria. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Si utilizzano le foglie e le sommità fiorite. Le foglie possono essere essiccate all'aria per consumarle in tisane o in cucina.



Uso in cucina

La sensazione di freschezza la rende ottima per preparare tè alla menta e bibite fresche. Molto usata per aromatizzare alcune varietà di tè, per esempio, il tè verde magrebino.