Fresco Aroma

# MENTA PIPERITA

(Mentha piperita)

## 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

È ottima per insaporire insalate, verdure, legumi, piatti a base di carne, pesce, formaggi, salse, dolci, frutta fresca, marmellate, tisane, infusi e il Mojito, tipico cocktail originario di Cuba.