



MENTA SPICATA

(Mentha spicata)



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

Le foglie sono usate fresche, essiccate, macinate, congelate conservate sotto sale, zucchero, sciroppo di zucchero, alcool e olio.



Uso in cucina

Le foglie insaporiscono insalate, frittate, dolci, salse, gelati, macedonie, patate novelle, piselli, minestre, stufati. È particolarmente adatta nella preparazione di cocktail come l'Hugo e il Mojito.