



MENTUCCIA ROMANA

(Calamintha officinalis)



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 raccolte fresche durante tutto il tempo vegetativo.



Uso in cucina

Ingrediente principale dei carciofi alla romana. Le foglie sono usate per aromatizzare funghi, lumache, carni, pesce e verdura. Si possono frullare per ricavarne drink ghiacciati e dissetanti.