

Fresco Aroma



ORIGANO COMPATTO

(Origanum compactum)



DESCRIZIONE



Coltivazione

È una pianta facilmente coltivabile. Predilige terreni ben drenati e posizioni soleggiate. Tollera la siccità. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Le foglie vengono utilizzate sia fresche che secche. Si raccolgono le foglie e le estremità all'inizio della fioritura e vengono fatte essiccare in un luogo ombroso e ventilato.



Uso in cucina

È una delle varietà più profumate. Si usa per insaporire carne, pesce, funghi, verdure, insalate, pizza ecc. Va essiccato e aggiunto a fine cottura perché solo così mantiene le sue proprietà aromatiche.