

# Fresco Aroma



## ORIGANO DA TALEA

(*Origanum majoricum*)



### 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

Le foglie essiccate sono spesso impiegate in cucina per aromatizzare carni, pesci, funghi, verdure, insalate, pizza, focacce ecc. L'Origano va essiccato e aggiunto a fine cottura.