

Fresco Aroma



ORIGANO VARIEGATO

(*Origanum variegatum*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige terreni ben drenati e posizioni parzialmente soleggiate; ombra nel pomeriggio se il sole è intenso. 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

Si usa nella pizza, nelle grigliate, nei formaggi, nelle insalate di pomodori, per preservare il brodo, per conservare ortaggi sotto olio e sotto aceto. Va essiccato e aggiunto a fine cottura.