

Fresco Aroma



PREZZEMOLO RICCIO

(Petroselinum crispus)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Cresce meglio in un terreno umido e ben drenato e in pieno sole. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Si utilizzano le foglie raccolte fresche durante tutto il tempo vegetativo.



Uso in cucina

Il Prezzemolo riccio oltre che per cucinare è molto usato come guarnizione per la sua forma carina e armoniosa. Entra nella preparazione di quasi tutti i piatti: pesce, carne e salse.