



## RAFANO CREN

(Armoracia rusticana)



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

Ama terreni ben sciolti e friabili, dove le sue radici possono espandersi velocemente. È una pianta che non ama il caldo e la siccità. Ricordarsi di annaffiarlo regolarmente.



#### Raccolta e conservazione

La raccolta si effettua in autunno, in genere conviene aspettare due anni per avere radici grosse e succulenti. La radice può essere conservata in frigorifero. Può essere anche congelato.



#### Uso in cucina

La salsa, con l'aggiunta di aceto o maionese si ottengono salse di sapore più o meno piccante, da servire con bolliti, carni alla griglia, pesce e uova. Può essere usato per insaporire verdure.