

Fresco Aroma



ROSMARINO OFFICINALE

(Rosmarinus officinalis)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Cresce in terreni leggeri e permeabili. Non tollera i ristagni idrici. Predilige posizioni soleggiate. Può essere coltivato sia in pieno campo che in vaso. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Il Rosmarino è meglio utilizzarlo fresco in quanto con l'essiccazione perde gran parte dei suoi principi attivi.



Uso in cucina

È un'erba insostituibile, soprattutto per carni arrosto. Si accompagna bene a pane, pizza e focacce, formaggi, minestre e frittate. È ottimo per aromatizzare oli e aceti.