

**Fresco  
Aroma**



# ROSMARINO PROSTRATO

(*Rosmarinus officinalis prostratus*)



## DESCRIZIONE

### Coltivazione

Cresce in terreni leggeri e permeabili. Predilige posizioni soleggiate. Annaffiare al bisogno. Usato come pianta aromatica che come pianta ornamentale per formare di siepi o decorare giardini.

### 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.