

Fresco Aroma



SALICORNIA

(Salicornia europaea)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Cresce spontanea nelle zone marine o lagunari, su terreni umidi e ghiaiosi. Volendo, però, si può coltivare anche in ambito domestico rispettando le esigenze in fatto di luce e temperatura.



Raccolta e conservazione

La stagione migliore per la raccolta va nel periodo da maggio a settembre, mesi nei quali il suo gusto è assolutamente equilibrato, privo dell'amaro tipico degli altri periodi dell'anno.



Uso in cucina

I germogli sono bolliti e serviti con olio e limone, oppure assieme al pesce, zuppe e frittate. Quando si cucina con la Salicornia occhio al sale; il rischio è che poi tutto il piatto sia troppo salato.