

**Fresco  
Aroma**



# SANTOREGGIA MONTANA

(Santureja montana)



## DESCRIZIONE



### Coltivazione

Predilige un terreno asciutto, ben drenato ed esposto al sole. Non tollera l'umidità. Annaffiare al bisogno.



### Raccolta e conservazione

Le infiorescenze vengono raccolte appena inizia la fioritura e vengono fatte essiccare all'ombra. Mentre le foglie possono venire raccolte in ogni periodo in base alla necessità.



### Uso in cucina

Ha un sapore pungente, quasi piccante. Insaporisce carni bianche, uova, verdure crude o cotte, minestre, frittate, selvaggina, risotti e legumi.