

Fresco Aroma



TARASSACO

(*Taraxacum officinale*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Necessita di un'esposizione soleggiata, e tollera bene anche i terreni più aridi, anche se deve essere irrigato regolarmente se si vuole utilizzarlo.



Raccolta e conservazione

Ogni sua parte è commestibile, dalle radici ai boccioli. La raccolta delle radici avviene da giugno a novembre. Si possono raccogliere le foglie da consumare fresche in cucina.



Uso in cucina

Si abbina bene con le verdure, sia crude che cotte. Si può aggiungere nelle frittate, nelle torte salate e nelle zuppe. Con i boccioli si possono preparare gustose marmellate o gelatine.