



TIMO ARANCIO

(Thymus "Fragrantissimus Orange")



DESCRIZIONE



Coltivazione

Si adatta a qualsiasi terreno anche se predilige terreni asciutti e ben drenati. Non tollera i ristagni d'acqua. La coltivazione deve avvenire in pieno sole. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Si utilizzano sia le foglie che i fiori che vengono messi ad essiccare in un posto ombreggiato e ventilato. Il timo con l'essiccazione mantiene il suo aroma, anzi risulta più forte.



Uso in cucina

Dal sapore intenso di arancio è ottimo per insaporire piatti a base di carne, pesce, insalate, paste, pizze ecc. È usato per condire verdure. Ideale per dolci sotto spirito e sorbetti.