

Fresco Aroma



TIMO AUREO

(*Thymus x citriodorus aureus*)



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

Le foglie fresche o essiccate si usano a fine cottura per aromatizzare arrosti, stufati, salmì, salse, insalate, marinate, ripieni, formaggi e verdure cotte. Inoltre, servono per liquori alle erbe e tisane.