

# Fresco Aroma



## TIMO COMPATTO

(*Thymus vulgaris* 'Compactus')



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

Predilige terreni asciutti e ben drenati. La coltivazione deve avvenire in pieno sole. Annaffiare al bisogno. Adatto per giardini rocciosi e da far crescere tra le pietre dei camminamenti.



#### 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 è usato a fine cottura su pietanze di pesce, carne, piatti a base di pomodoro, verdure, pizze, funghi, patate, piselli e fagioli, nonché le zuppe di questi legumi.