



## TIMO LADY D.

(*Thymus vulgaris* 'Compactus')



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

A questo Timo è stato dato il nome della principessa Lady Diana in suo onore. Predilige terreni asciutti e ben drenati. 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 profumano di limone. Vengono utilizzate per aromatizzare piatti di carne e pesce, primi piatti, verdure, patate al forno e funghi trifolati. Viene utilizzato nei sorbetti di frutta e negli infusi alle erbe.