

Fresco Aroma



TIMO OFFICINALE

(*Thymus vulgaris*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

È una pianta che 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

Viene usato in cucina per insaporire e rendere più digeribili molti cibi, come carni arrosto, sughi, verdure, funghi e ripieni. In particolare si abbina con la lepre in salmì.