



TIMO PRAECOX

(Thymus praecox)



DESCRIZIONE



Coltivazione

È una pianta che cresce al meglio in un punto assolato del giardino, con terreno normale. Annaffiare al bisogno. È utilizzato per pareti di roccia, coperture suolo ed aiuole.



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, ripieni, oli, aceti aromatici, pizze ecc.