

ZENZERO (Zingiber officinalis)



## **DESCRIZIONE**



## Coltivazione

Il terreno deve essere ben drenato, soffice, fertile e con un'esposizione semi ombreggiata ma con una forte luminosità. Teme i ristagni d'acqua. Annaffiare al bisogno.



## Raccolta e conservazione

Il periodo migliore per raccogliere la radice è gennaio e febbraio da piante di almeno 6 mesi. È possibile consumarlo fresco o essiccato per poi macinarlo e ridurlo in polvere.



## **Uso in cucina**

Conferisce un gusto particolare a marmellate, creme, frutta fresca, dolci al forno, liquori e gelati. Delizioso con il cioccolato, il miele e le noci. Lo troviamo nei piatti di curry con legumi, carne e pesce.