

Fresco Aroma



ARACHIDE

(Arachis hypogaea)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Cresce in un terreno drenato, leggero e ricco di sostanza organica. Predilige un clima caldo durante la stagione vegetativa. Ha bisogno di luce diretta per alcune ore al giorno. Annaffiare mantenendo umido il terreno, senza causare ristagni idrici.



Raccolta e conservazione

La raccolta avviene quando le foglie sono giallastre. Per un buon raccolto sono necessari dai 120-140 giorni senza gelo. Le arachidi vengono raccolte in autunno. Si lasciano poi essiccare al sole per diversi giorni. È importante che siano asciugate correttamente e conservate in condizioni asciutte.



Uso in cucina

Le arachidi oltre ad essere consumate da sole, tostate e salate, come stuzzichino e accompagnamento di aperitivi, vengono usate per produrre il burro e l'olio. Quest'ultimo è inodore, ha un colore giallo pallido e un sapore delicato: adatto per le fritture..