



ERBA OSTRICA

(Mertensia maritima)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Ama posizioni molto assolate e resiste bene alla siccità e ai venti salini; anche se non disdegna il posizionamento in luoghi dove è prevalente la mezz'ombra. Non teme gli inverni a patto che il terreno sia ben drenato e sabbioso. Soffre molto i ristagni d'acqua.



Raccolta e conservazione

La raccolta delle foglie può avvenire da maggio a settembre. Soprannominata "ostrica vegetariana" per il suo fantastico sapore di ostrica. Anche i fiori sono commestibili e molto decorativi da utilizzare a guarnizione dei piatti.



Uso in cucina

Può essere mangiata cruda, leggermente scottata o conservata in aceto. Le foglie sono da assaporare crude per insalate o antipasti; si può utilizzare sulla pasta, nei risotti o in abbinamento a secondi di pesce.