

Fresco Aroma



MAGGIORANA SYRIACA

(Majorana syriaca)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige un terreno roccioso, piuttosto secco e stopposo. Vuole una posizione soleggiata e riparata. Annaffiare al bisogno. Si può coltivare anche in vaso.



Raccolta e conservazione

Le foglie vengono raccolte in ogni periodo dell'anno per essere essiccate, congelate o poste a macerare in olio e aceto.



Uso in cucina

Le foglie hanno un forte aroma e sapore salato. Sono utilizzate nelle insalate, pizza, pasta, pollame e altre carni, formaggi, piatti caldi e serve ad aromatizzare l'olio. Vanno usate a fine cottura.