



TIMO LIMONE

(*Thymus x citriodorus* "Lemon")



DESCRIZIONE



Coltivazione

È una pianta che si adatta a qualsiasi terreno anche se predilige terreni asciutti e ben drenati. Non tollera i ristagni d'acqua. La coltivazione deve avvenire in pieno sole. Annaffiare al bisogno.



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

Ha un sapore intenso di agrume. Le foglie vengono utilizzate per aromatizzare piatti di carne e pesce, primi piatti, verdure, patate e funghi. Viene utilizzato, nei sorbetti di frutta e negli infusi alle erbe.