



WASABI

(Eutrema Japonicum)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Pianta rustica che necessita di un'esposizione semi-ombreggiata. Resiste alle basse temperature ma solo se le gelate non sono intense o prolungate. Predilige un terreno umido e ben drenato. Non tollera i ristagni idrici.



Raccolta e conservazione

Per la raccolta bisogna aspettare almeno 2 anni, tempo necessario alle radici per sviluppare il loro caratteristico sapore. Durante questo periodo le piante formano foglie molto grandi. I rizomi raccolti vanno ripuliti e messi in sacchetti di plastica e conservati nel frigo.



Uso in cucina

Dal rizoma si ottiene una pasta, di colore verde e dal sapore pungente. La pasta viene usata per accompagnare pesce crudo e a volte sciolta nella salsa di soia. Le foglie si utilizzano secche come aroma per insaporire insalate, formaggio o pane.