



ERBA FUNGO

(Rungia klossii)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige un terreno ricco e ben drenato con posizioni soleggiate o a mezz'ombra. Annaffiare al bisogno. Tollera minime da 5 a 10°C e può essere coltivata in vaso.



Raccolta e conservazione

Tagliare le foglie vicino al fusto, evitando di rimuovere troppo tessuto. Le foglie possono essere conservate per pochi giorni in frigorifero, oppure essiccate o congelate per una conservazione più lunga.



Uso in cucina

Richiama il gusto dei funghi, unito a una nota che ricorda il cetriolo. Le foglie e gli steli si usano crudi in insalate o cotti come verdura. Si possono usare per insaporire carni bianche, crostacei e minestre.