

## Levistico

(Levisticum officinale)



### in cucina

Le sue foglie e i suoi gambi tritati vengono utilizzati per insaporire minestre, stufati, bolliti, insalate, brasati, legumi, frittate e per aromatizzare i distillati e digestivi. La radice invece viene grattugiata cruda come condimento per piatti caldi o per la preparazione di focacce e pane.

### uso terapeutico

Il suo infuso favorisce diuresi e digestione e combatte i bruciori di stomaco; la radice, consumata lessa, favorisce l'attività renale. È utilizzato anche in campo medico nella preparazione di cure dimagranti e di prodotti anticellulite.