

## Anice

(Pimpinella anisum)



### in cucina

Il suo stelo é perfetto per aromatizzare carni bianche, carne di maiale, biscotti e verdure; da il meglio di se in abbinamento con zuppe e minestre.

### uso terapeutico

Gli oli essenziali di anice, ottenuti attraverso la distillazione dei semi, sono indicati per curare leggeri disturbi nervosi e per favorire la digestione.