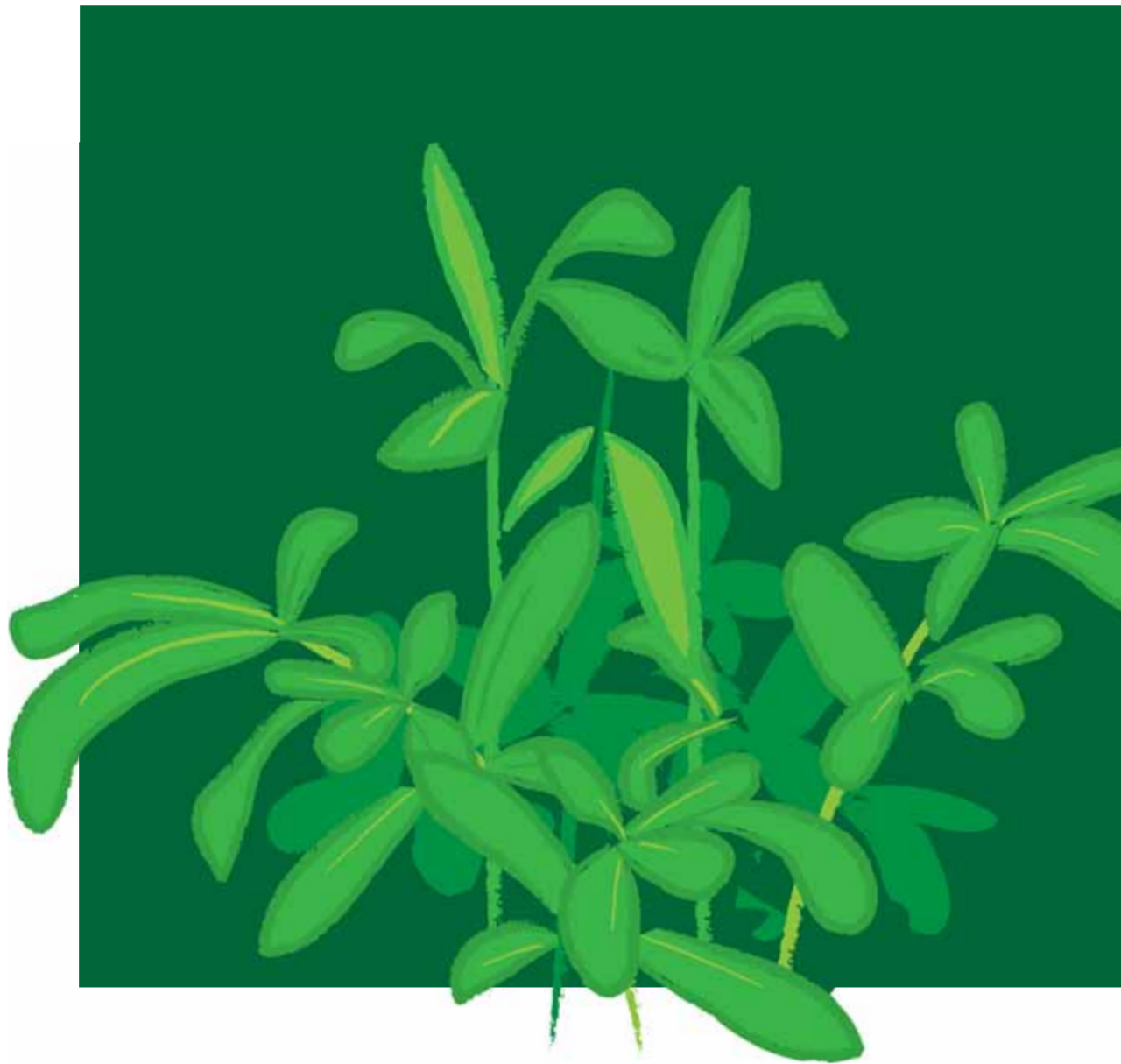


Dragoncello

(*Artemisia dracunculus*)



in cucina

Il dragoncello è perfetto per insaporire uova, carne, pesce, frutti di mare e diverse verdure come patate, pomodori, asparagi e cipolle. Le foglie fresche vengono utilizzate in diverse salse, tra cui: salsa bernese, salsa tartara e salsa al dragoncello.

uso terapeutico

Questa aromatica è conosciuta per le sue proprietà digestive. Il suo infuso viene utilizzato come antisettico naturale contro il mal di gola e le infiammazioni del cavo orale. Il suo sapore, essendo a metà tra il sale e il pepe, viene adoperato dalle persone che devono limitare il consumo di sale.