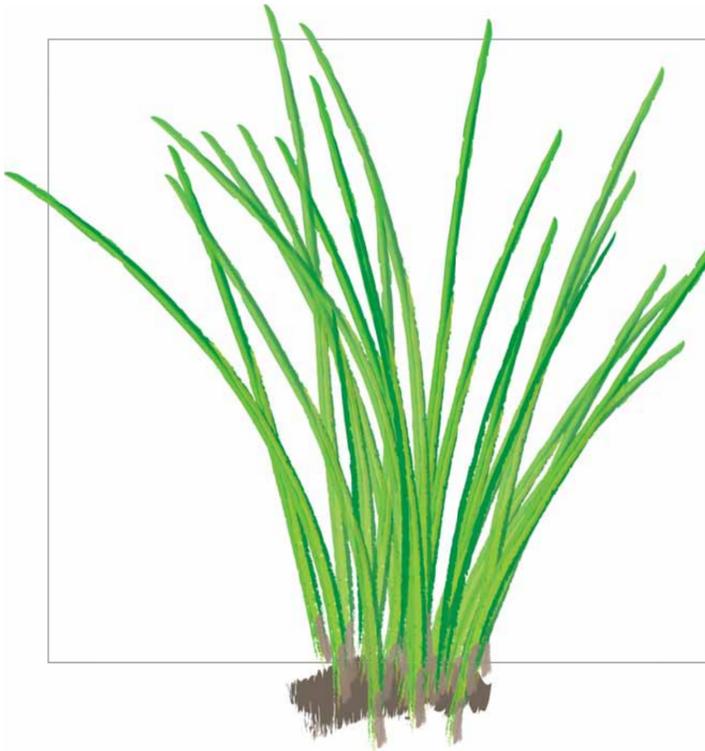


Erba Cipollina

(*Allium schoenoprasum*)



in cucina

Ha un aroma simile alla cipolla ma più delicato. È utilizzata nella preparazione di insalate, per insaporire minestre e salse, nonché per aromatizzare la carne. Le sue foglie sono utilizzate per "legare" involtini di vario genere.

uso terapeutico

Il suo olio essenziale è alla base del trattamento di acne, punture di insetti, scottature e screpolature. Molteplici le proprietà degli estratti delle foglie: diuretiche, vasodilatatrici, ipotensive, cicatrizzanti, digestive, lassative, emollienti e revulsive.