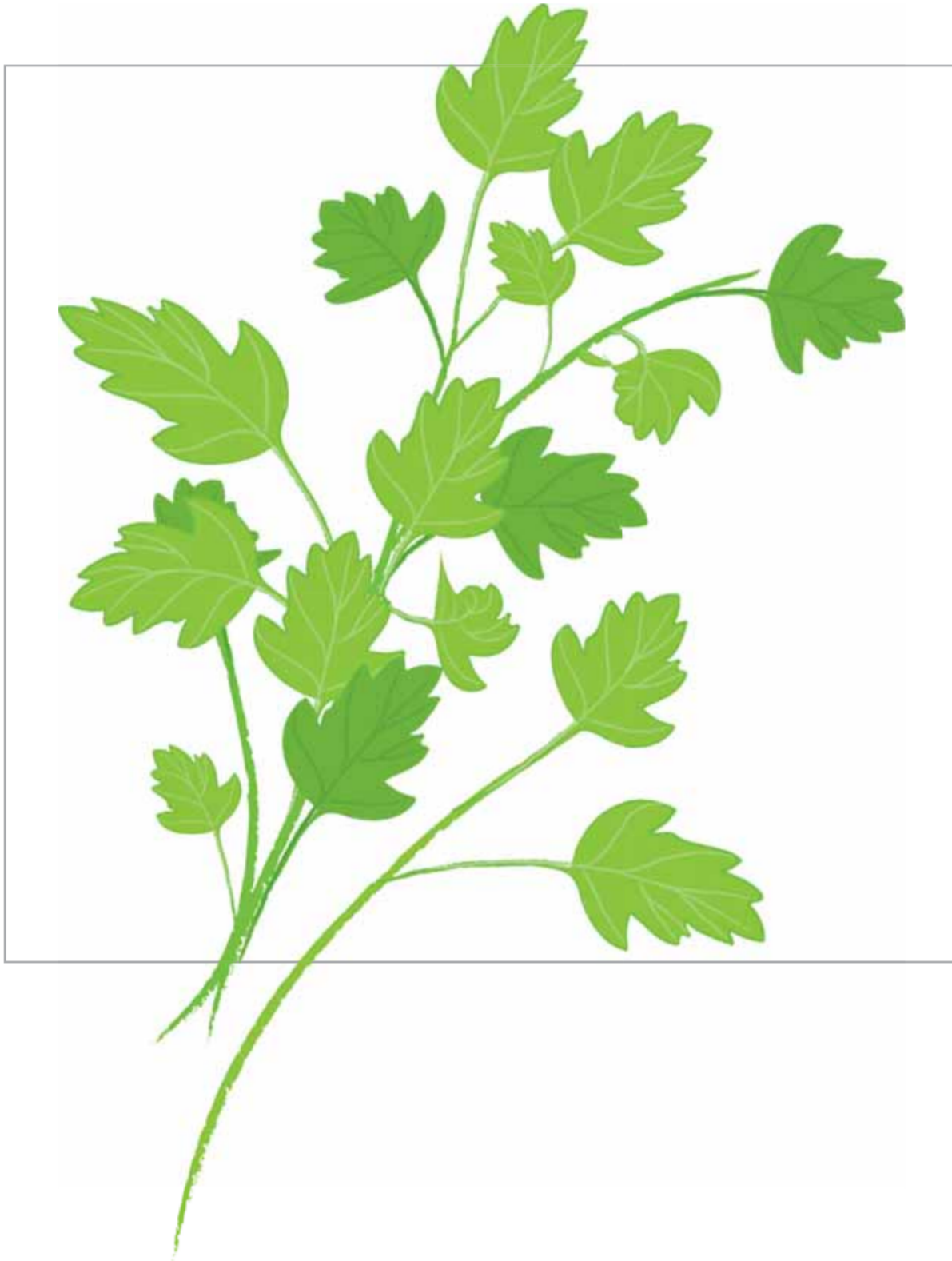


Prezzemolo

(Petroselinum)



in cucina

Le foglie del prezzemolo, utilizzate fresche, aromatizzano perfettamente pietanze a base di pesce e di carne. Invece, tritato finemente è impiegato nella preparazione di salse e zuppe a base di legumi e verdure. Importante è che il prezzemolo venga usato fresco a fine cottura, in modo che non perda il suo aroma naturale.

uso terapeutico

Il decotto e l'infuso di prezzemolo viene utilizzato come diuretico e depurativo. Inoltre il suo olio essenziale migliora la lucentezza dei capelli. I cataplasmi delle foglie sono usati per contusioni, irritazioni e punture d'insetti.