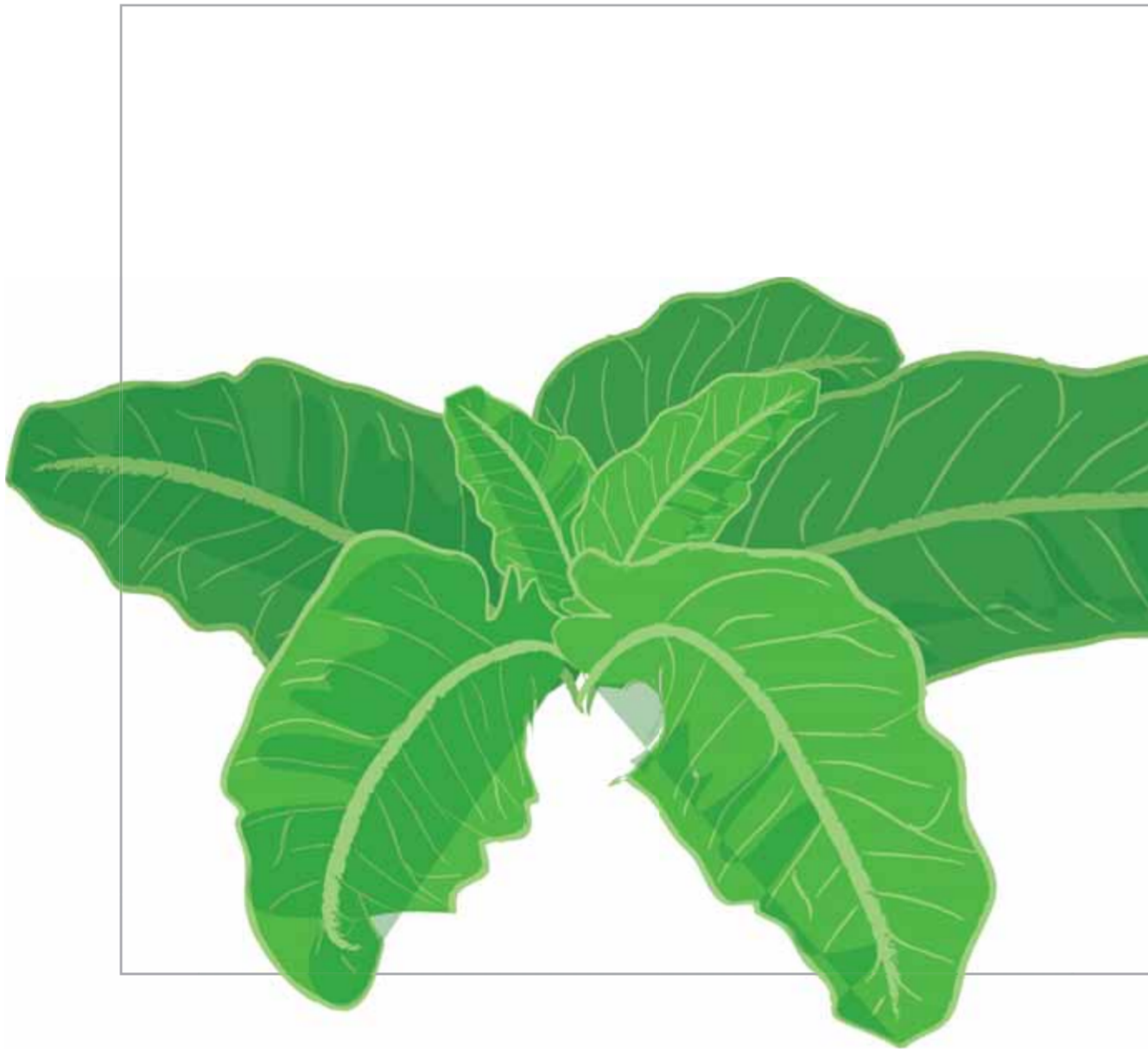


## Rafano

(Armoracia rusticana)



### in cucina

Il rafano, grattugiato e condito con aceto e sale, forma una salsa fortemente piccante, molto piacevole in abbinamento con una gran varietà di cibi. Inoltre bollito, trova impiego in varie pietanze a base di legumi, zuppe di verdure e carne.

### uso terapeutico

Le sue radici vengono utilizzate come antiscorbutico, anticatarrale e depurativo. Il decotto è impiegato nella cura dei calcoli della bile. Attualmente ne è stato riscoperto l'uso in medicina per trattare le infezioni delle vie urinarie, le affezioni dell'apparato respiratorio e come stimolante dei processi digestivi.