

Ruta

(Ruta graveolens)



in cucina

In piccole quantità e tritata può costituire un aroma insolito con pesce, uova e preparazioni alla panna. L'impiego più ricorrente è nella fabbricazione della grappa (Grappa alla Ruta).

uso terapeutico

La ruta viene somministrata quasi esclusivamente esternamente sotto forma di olio e di tintura per massaggi per i dolori articolari, nevralgie e crampi. Si sconsiglia la preparazione in casa di unguenti o decotti a base di ruta, in quanto risulta essere estremamente tossica.