

CARDO MARIANO O DELLA MADONNA



RICETTE

BEVANDA

SI OTTIENE IN VERMUTH, AMARI
DIGESTIVI. SALUTE: VINO
MEDICINALE: MACERARE PER
UNA SETTIMANA, IN 1 LITRO DI
BUON VINO ROSSO 20 GR. DI
FOGLIE E FIORI BEN
ESSICCATI, POI COLARE E
FILTRARE IL
VINO. CONSERVARE IN UNA
BOTTIGLIA BEN CHIUSA IN
LUOGO FRESCO E
ASCIUTTO; PRENDERNE UN
CUCCHIAINO PRIMA DEI PASTI.

E SUE FOGLIE
GIOVANI, PRIVATE DALLE
SPINE, SONO OTTIME
COME INSALATE. LE
RADICI NEI SUGHI E
MARMELLATE. CON LE
COSTE DELLE FOGLIE SI
FA UNA BUONA
PARMIGIANA (PROCEDURA
DEL GOBBO)