

Erbe di campo

Prodotti Tipici

Le erbe di campo vengono usate, oggi come un tempo, nella cucina locale per la facilità di reperimento nei campi, nei prati o lungo le siepi, soprattutto in primavera.

Il più noto è il radicio de camp, il tarassaco o soffione, del quale si utilizzano le foglie crude in insalata.

Altre piante erbacee sono le rosoline e i s-ciopet, che si esaltano soprattutto nelle zuppe, nelle minestre, nei pasticci e nelle frittate; vanno lessati e si condiscono con l'olio di oliva o si passano in padella con aglio e olio.