

# Cosa si raccoglie IN PRIMAVERA?

Non tutti i prodotti dell'orto sono disponibili tutto l'anno. Ogni stagione ha la sua frutta, verdura ed erbe aromatiche. In primavera la natura si risveglia dal letargo invernale e ci propone insalate fresche e croccanti e tante verdure primaverili.

Il cinguettio degli uccelli, coloratissimi fiori e le giornate che si allungano: in primavera tutto si risveglia a nuova vita. È una bellissima stagione sia per la natura che per noi, che abbiamo tanti ingredienti freschi per cucinare!

In primavera  
TUTTO SI RINNOVA



Lattuga foglia di quercia



Lattuga batavia



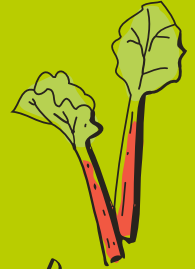
Cicoria belga



Lattuga cappuccio



Cipollotti



Rabarbaro



Asparagi bianchi



Patate novelle

## PRIMAVERA

marzo · aprile · maggio



Aglione



Cerfoglio



Menta



Santoreggia



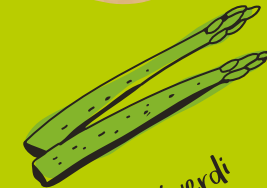
Crescione



Melissa



Carciofi



Asparagi verdi



Spinaci



Porro



Cavolo rapa

INSALATE

VERDURA

ERBE AROMATICHE

Stagione di raccolta in Svizzera: queste varietà di verdura, insalate ed erbe aromatiche crescono nei campi svizzeri durante la primavera.

Tante altre interessanti nozioni di cucina su [littlefooby.ch/nozioni](http://littlefooby.ch/nozioni)