

Si trova comunemente in letteratura come rapastrello (o ravastrello) di mare, ma anche come baccherone o rucola marina. Pianta della famiglia delle Brassicaceae che caratterizza talvolta le coste mediterranee e atlantiche. È specie erbacea annuale presente nei litorali sabbiosi di tutte le regioni italiane oltre che nei retrostanti ambienti ruderali, anche se occupa aree ben definite. Alta intorno a mezzo metro, prostrata e ramificata fin dalla base, è caratterizzata da foglie carnose e succulente, a lacinie sinuate diseguali. Porta piccole ma dense infiorescenze a fiori tetrameri, nella forma tipica di quelle della famiglia ma di colorazione che va dal rosa tenue al lilla, presenti per molti mesi. Caratteristici i frutti - delle siliquie dure, indeiscenti, formate di due parti assai differenti (e contenenti semi di foggia diversa) – che galleggiando e spostandosi lungo le coste contribuiscono alla diffusione della specie. Si possono utilizzare a scopo alimentare la radice, le foglie e i fiori, e anche se come verdura è un alimento da sussistenza, va decisamente meglio in funzione aromatica. In questo modo si possono utilizzare anche le siliquie immature. I toni amari e intensi sfumano nel sapore di altre erbacee piccanti della famiglia e possono trovare accoglienza nelle mistricanze crude e cotte e in zuppe, minestre, contorni, ecc. I fiori possono essere usati per decorare piatti di varia natura.

