

Specie consigliate per l'utilizzo dei fiori in cucina

Preparazione	Specie
<i>Fritti in pastella</i>	<i>Sambuco, albero di Giuda, robinia, salvia dei prati, salvia verbenaca</i>
<i>In insalata, incluso consumo</i>	<i>Primula, viola mammola, viola del pensiero, albero di Giuda, robinia, tarassaco, pratoline, malva, specie diverse del genere Brassica, crescione, rafano, erisimo, agli selvatici, erba cipollina, alliaria, ruchetta, cascèllore, ramolacci selvatici, senapi</i>
<i>In preparazioni varie, per guarnizione (ed eventuale consumo)</i>	<i>Calendula, zafferanone, primula, viola mammola, viola del pensiero, albero di Giuda, robinia, tarassaco, salvia dei prati, salvia verbenaca, betonica, pratoline, rosolaccio, borragine, malva, specie del genere Brassica e di altre Brassicaceae, crescione, rafano, erisimo, agli selvatici, aglio ursino, erba cipollina, alliaria, barba di becco, enagra, spighe di grano, pratoline</i>
<i>Decorativo</i>	<i>Calendula, zafferanone, capperi, boccione, favagello, malvone, carota selvatica, finocchio selvatico, aneto, panace, capperi</i>