



Il nostro Orto Sociale ha avuto davvero un gran successo! Quanti raccolti abbiamo già portato a casa, quante ricette e cose buone da mangiare a km Zero!

Noi Sentinelle siamo davvero felici di aver riscosso tanto successo, e speriamo di poter organizzare anche altri terreni per poterli affidare ad altri cittadini.

Intanto, grande raccolto lo abbiamo ottenuto con le piante di zucchini. Ed ecco che, su consiglio della Sentinella **Stefania Rippa** oggi abbiamo cucinato i talli, fiori e le zucchini!

**I talli di zucchini sono le foglie e i germogli più teneri e profumati della pianta**, che in questo periodo dell'anno, poiché diventano abbastanza grandi, possono essere raccolti e impiegati per numerose specialità culinarie.

**I talli, sono ricchi di nutrienti e hanno proprietà purificanti** e diuretiche e anche sazianti. Altamente digeribili e con scarsissime calorie sono un concentrato di sali minerali e potassio.

I talli hanno un gusto particolarmente buono, unico e diverso dalle zucchini. Siccome a noi piace consumare tutto del nostro orto, senza fare scarti inutili, ecco a voi un paio di ricette per voi:

### TALLI CON PATATE E ZUCCHINE

## Ricette dall'orto – talli, fiori e zucchine

Scritto da Administrator

Sabato 16 Giugno 2018 13:45 - Ultimo aggiornamento Sabato 16 Giugno 2018 17:32

---



~~Il contenuto di questa pagina è stato cancellato automaticamente dal sistema di backup. Per visualizzare il contenuto originale, è necessario accedere al database e ripristinare la versione precedente.~~