


SILENE

NOME SCIENTIFICO: ***SILENE CUCUBALUS***

NOME FRIULANO: ***Sclopit***

<p>È una piccola pianta alta fino a cm 50 con fusto legnoso alla base. Le foglie sono di colore verde cenere, senza picciuolo lunghe 3-4 centimetri.</p> <p>I suoi fiori bianchi disposti sulla cima dei gambi ed hanno un calice molto grande con striature violette.</p>		<p>Fiorisce da Maggio a Settembre.</p> <p>È possibile trovarla nei prati e margini dei sentieri, cresce bene in luoghi ben soleggiati.</p> <p>.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PROPRIETA': nella medicina popolare era usata come emolliente in unguenti, creme e lozioni per pelli secche.

IN CUCINA: le giovani piante possono essere mangiate crude o cotte. Le foglie tenere crude hanno un sapore gradevole nelle insalate. Cotte vengono usate per la preparazioni di risotti, minestre, ripieni e frittate.