

«Erbëtte»

Nome scientifico

Thymus pulegioides L. e specie affini

Nome volgare Timo serpillino, Serpollino

Nome dialettale pulësc

Come si raccoglie

Si raccolgono le foglie in primavera e estate se s'intende usarle fresche oppure i rametti completi di infiorescenza all'inizio della fioritura per l'essiccazione

Gastronomia

Utilizzato per aromatizzare numerose pietanze, dagli antipasti ai dolci, oppure per liquori e tisane. E' pianta bottinate dalla api che ne producono un miele alquanto balsamico

Curiosità

Nella tradizione contadina il decotto di timo veniva somministrato alle vacche e alle pecore con problemi digestivi o affette da afta epizootica e al pollame contagiato dalla peste aviaria

Le ricette

Tisana al Timo

Bevanda digestiva che le genti di montagna preparano ogni qualvolta ne sentono necessità.

Portare a bollire un litro d'acqua con qualche stelo di timo serpillino, coprire, lasciare in infusione per 10 minuti, filtrare. Di solito non viene zuccherata.

Bagnat pover (Bagnetto povero)

Ingredienti per quattro persone: 120 gr di burro di montana, 300 gr di tometta morbida e grassa, una manciata di «pulegio» (timo serpillino, anche fiorito), poco sale.

Lasciare imbiondire il burro in un tegame di terraglia, incorporare il formaggio tagliato a dadini ed il timo; mescolare continuamente, lasciar fondere il formaggio e servire subito con la polenta.

