

Fresco Aroma



BASILICO GENOVESE

(Ocimum basilicum)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Può essere coltivato sia in vaso che in piena terra. Cresce in pieno sole e mezz'ombra. Fare attenzione ai ristagni idrici. Non sono tollerate temperature al di sotto dei 10° C.



Raccolta e conservazione

Le foglie vanno consumate fresche, difatti essiccate perdono il loro aroma. Possono essere conservate anche in barattoli di vetro ricoperte da olio di oliva oppure congelate.



Uso in cucina

È l'ingrediente principale del pesto alla genovese. Si utilizza preferibilmente fresco nelle insalate, con pomodori maturi, con l'aglio, nei frutti di mare, nel pollo, pasta e salse.