Fresco Aroma

BASILICO GRECO

(Ocimum basilicum minimum)

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

Si può usare anche il Basilico greco per fare il pesto. Si utilizza preferibilmente con pomodori, frutti di mare, pollo, pasta, salse e insalate.