

# 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.