

# Fresco Aroma



## BASILICO THAI SIAM QUEEN



(*Ocimum basilicum* var. *thyrsoflorum* siam queen)

### 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

L'aroma delle foglie ricorda la Menta e il chiodo di garofano. Ingrediente essenziale nella cucina thailandese e vietnamita. Si accosta a piatti di pesce, pollo, riso, minestre, insalate e uova.