

Fresco Aroma



SALVIA ARGENTEA

(Salvia argentea)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Esige un terreno asciutto, ben drenato ed esposto al sole. Annaffiare solo sporadicamente, circa una volta ogni 2-3 settimane.



Raccolta e conservazione

Per utilizzare le foglie di questa pianta bisogna raccoglierle prima della fioritura; devono essere ben lavate, asciugate e poi essiccate o congelate.



Uso in cucina

Data la carnosità delle foglie, fritte nel burro sono gustosissime. Inoltre si può utilizzare su alcuni pesci come trota e sogliola cotte al burro. Viene usata per farcire involtini.