

Fresco Aroma



SALVIA FOGLIA LARGA

(*Salvia officinalis maxima*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige un terreno asciutto, ben drenato ed esposto al sole. Non tollera l'umidità. Una volta radicata, la Salvia resiste molto bene alla siccità. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

La raccolta delle foglie avviene tutto l'anno per scopi culinari. Possono essere consumate sia fresche che essiccate.



Uso in cucina

Le foglie esaltano il sapore di molti piatti a base di carne e pesce. Lasciate appassire dentro al burro fuso costituiscono il condimento per primi piatti. Ottime per insaporire selvaggina e uccelletti. Le foglie fritte in pastella sono ottime.