



SALVIA FOGLIE VARIEGATE

(Salvia officinalis tricolor)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige un terreno asciutto, ben drenato ed esposto al sole. Non tollera l'umidità. La Salvia resiste molto bene alla siccità. Annaffiare al bisogno. Coltivata soprattutto per le sue qualità ornamentali.



Raccolta e conservazione

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



Uso in cucina

Ottimo condimento per minestre, carni, pesce, salsiccia, salse, ripieni, involtini, selvaggina, uccelletti; le foglie, soffritte nel burro per primi piatti.