

Fresco Aroma



SALVIA OFFICINALE

(Salvia officinalis)



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 molte pietanze a base di carne e pesce. Ottime per insaporire selvaggina e uccelletti. Hanno il potere di rendere più digeribili le carni molto grasse