

Fresco Aroma



SALVIA SCLAREA

(Salvia sclarea)



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

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



Uso in cucina

Le foglie, sia fresche che essiccate, servono per aromatizzare piatti a base di carne. Sono ottime fritte in pastella. I fiori aromatizzano vini come il Vermouth e alcuni tipi di moscato.