

**Fresco
Aroma**



BASILICO THAI SIAM QUEEN



(*Ocimum basilicum* var. *thyrsoiflorum* siam queen)

DESCRIZIONE



Coltivazione

Può essere coltivato sia in vaso che in piena terra. Cresce in pieno sole e mezz'ombra. Fare attenzione ai ristagni idrici. Non sono tollerate temperature al di sotto dei 10° C.



Raccolta e conservazione

Le foglie vanno consumate fresche, difatti essiccate perdono il loro aroma. Possono essere conservate anche in barattoli di vetro ricoperte da olio di oliva oppure congelate.



Uso in cucina

L'aroma delle foglie ricorda la Menta e il chiodo di garofano. Ingrediente essenziale nella cucina thailandese e vietnamita. Si accosta a piatti di pesce, pollo, riso, minestre, insalate e uova.