

Come conservare il basilico

Per tutto l'anno!

Impariamo dalle nostre nonne a mettere da parte per il resto dell'anno una buona scorta di basilico.



Se vi dicessimo di pensare a un profumo tipico dell'estate cosa vi verrebbe in mente? Di sicuro molti di voi penserebbero subito al **basilico**, tra le piante aromatiche più rappresentative della cucina italiana.

D'estate le piantine coltivate sul balcone di casa permettono di poter avere le foglioline di basilico sempre a portata di mano per poterle usare in cucina in tante preparazioni diverse. È però possibile poter **crearsi una scorta di foglioline di basilico** anche in vista della stagione fredda.

Come? Con tre metodi diversi, entrambi efficaci, che ci hanno insegnato le nostre nonne.

Il basilico può essere conservato **congelato** in vista dell'autunno: basta pulire le foglioline una a una con un panno umido per poi distribuirle su un vassoio ricoperto di carta stagnola. Il vassoio andrà poi messo nel congelatore finché le foglioline saranno congelate. A quel punto il basilico potrà essere messo in un sacchetto per alimenti e tenuto nel congelatore per tutta la stagione fredda.

Il basilico può essere conservato per due mesi con il metodo di conservazione degli alimenti più antico del mondo, cioè **sotto sale**. In un barattolo di vetro basta alternare uno strato di foglie di basilico con uno di sale proseguendo finché il barattolo è pieno e terminando con un ultimo strato di sale. Infine, bisogna compattare il tutto con un cucchiaino, aggiungere un filo di olio e chiudere bene il barattolo per creare la propria scorta di basilico per due mesi. Se si impiega in cucina del basilico conservato con questo metodo è bene **non salare ulteriormente le pietanze** perché saranno insaporite grazie al basilico salato.

Infine il basilico può essere conservato per **essiccazione**. Basta legare il basilico in mazzetti separati, lavarlo sotto acqua corrente per eliminare ogni traccia di terriccio e appendere i mazzetti a testa in giù in luogo asciutto e al buio. Quando le foglie saranno secche, basta sbriciolarle per conservarle in sacchetti o contenitori per la conservazione degli alimenti.