

Ocimum basilicum

- Planta anual, muy ramificada, hojas anchas, poseen color verde, con un tono más vivo en la parte superior y pequeñas flores blancas en racimo, harán su aparición en verano.
 - Universalmente utilizada como condimento y aromatizante.
 - Tiene propiedades estimulantes.
-

Cuidados

- Exposición al sol.
 - Riego frecuente.
 - No soporta bajas temperaturas.
-

Usos

- Las hojas son muy aromáticas y se usan como condimento en ensaladas, vinagres y platos de pasta con tomate (mucho en la cocina italiana).
 - Se utiliza preferentemente fresca, ya que si no, pierde el aroma. Éste es fuerte, por lo que se aplica en poca cantidad. Añade a los platos al final, ya que no se debe cocer.
 - Sirve para aromatizar aceites y vinagres.
 - Realza el sabor de la ternera, del pollo, del cordero, cerdo y conejo.
 - Acentúa el sabor de las pastas y el arroz, del tomate, los huevos, potajes y quesos.
 - Casa perfectamente con el ajo, limón, tomillo, aceite de oliva.
 - Proporciona carácter a asados y champiñones, vinagretas, salsas a base de leche agria, perfuma agradablemente las ensaladas, sopas, terrinas de pescado.
-

Recetas

PESTO GENOVÉS

Ingredientes

- 50 gr. de hojas de albahaca VRIDI
 - 4 cucharadas (60 ml) de piñones
 - 2-4 dientes de ajo
 - 120 ml (1/2 vaso) de aceite de oliva virgen extra
 - 115 gr de queso parmesano recién rallado
 - 25 gr de queso pecorino (de oveja curado) recién rallado.
-

Preparación

Triture la albahaca VRIDI, los ajos y los piñones hasta conseguir una pasta homogénea. Añada 60 ml de aceite de oliva y bata para darle a la pasta una consistencia cremosa. Incorpore el resto del aceite poco a poco, en forma de hilo fino, sin dejar de batir para conseguir una emulsión perfecta. Añada los quesos y remueva con una cuchara de madera. Pruebe y añada sal y pimienta si fuera necesario.

ENSALADA DE TOMATES CON ALBAHACA

Ingredientes

- 500 gr. De tomates frescos VRIDI maduros
- 1 cucharada de vinagre
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Varias ramas de Albahaca VRIDI
- Sal
- Pimienta negra en grano

Preparación

Se cortan los tomates en rodajas o en lonchas finas. Se rocian con vinagre, aceite, sal y pimienta negra. Trocear las hojas de albahaca y repartir por la superficie. Servir o guardar en lugar fresco