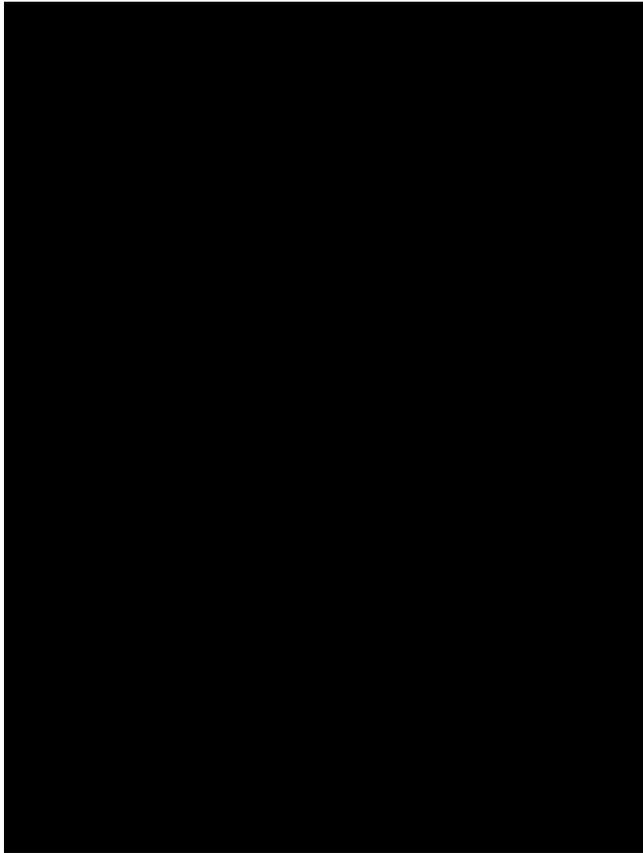


Come conservare il basilico sott'olio

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Anna Nappi](#) in 15/7/2014



Ecco qui un metodo che mi ha insegnato mia nonna che spiega come conservare il basilico e poterlo gustare come fresco per tutto l'inverno. Il metodo più conosciuto è quello che consiste nel congelare le foglie della pianta. Personalmente trovo che conservare il basilico sott'olio sia il metodo migliore per mantenere inalterati il colore e il profumo della pianta. Oltretutto, con questo metodo, si ottiene anche un delizioso olio aromatizzato che può essere utilizzato per condire insalate, verdure o altre pietanze. Vediamo il semplicissimo procedimento.

Ingredienti:



- foglie di basilico fresco;

- olio extra vergine q.b.;

- sale fino q.b.

Lavare bene le foglie di basilico in acqua fredda. Più l'acqua è fredda e meglio è: in questo modo le foglie della pianta non rischiano di perdere il loro bel colore verde intenso.

Asciugare le foglie di basilico con un asciugacapelli, o in alternativa, distenderle su un canovaccio e lasciarle asciugare completamente senza strizzarle..

Nel frattempo, sterilizzare il barattolo (meglio se con chiusura ermetica) nel forno a 110 gradi per un

quarto d’ora.

Quando il barattolo si è raffreddato e le foglie di basilico sono asciutte, stendere un primo strato di basilico all’interno del barattolo. Spolverare con un po’ di sale e aggiungere un cucchiaino di olio. Proseguire con un altro strato e così via, fino a terminare il basilico. Pressare bene le foglie tra uno strato e l’altro.

Terminare aggiungendo tanto olio necessario a coprire anche l’ultimo strato di foglie di basilico: **è importante che tutte le foglie siano coperte dall’olio, in modo da poter essere perfettamente conservate.**

Per questo motivo vi consiglio di collocare un piccolo peso sopra le foglie, perchè quelle in superficie tenderanno a galleggiare sull’olio. Basterà un piccolo piattino o una retina.

Sigillare il barattolo e utilizzare le foglie nei mesi successivi, come preferite. Ecco svelato il metodo per come conservare il basilico per l’inverno.

Conservare il barattolo in dispensa o in frigorifero, come preferite, l’importante è che le foglie siano sempre coperte dall’olio (se necessario, fare qualche rabbocco ogni tanto).

Consiglio: è bene utilizzare le foglie verdi del basilico e scartare quelle giallastre e rovinata.