

15 Luglio 2016

Come essiccare la salvia?

Il procedimento è semplice e consente di mantenere a lungo l'aroma di questa pianta magica che si coglie in estate. Ecco come fare



Tecniche di conservazione

Il procedimento è semplice e necessita solo di pochi giorni: dopo aver raccolto le foglioline di salvia, scegliendo magari le più grandi, lavatele con cura e lasciatele asciugare su un panno. Una volta asciutte, adagiatele su un foglio di carta da forno (oppure su un canovaccio) per farle riposare al riparo dalla luce in un luogo ventilato.

Trascorsi **tre o quattro giorni** la salvia sarà secca e potrete conservarla in un **barattolo di vetro** ermetico mantenendo le foglie integre o sbriciolandole. L'estate è il momento ideale per raccogliere, consumare o essiccare le foglie di salvia che vivono in questa stagione (fino alla fine di luglio) il loro **periodo balsamico** più intenso.

Perché essiccare la salvia? L'essiccazione di questa pianta aromatica è **molto semplice** e, a differenza del congelamento, permette di utilizzarla per tutto l'inverno evitando la perdita di sapore che continuerà ad impreziosire sughi e arrosti. Antiche tradizioni suggeriscono inoltre di bruciare un rametto di salvia secca per rinfrescare e **purificare gli ambienti** strizzando l'occhio al suo potere di attivazione spirituale e di tutela della salute.

Le magiche virtù della salvia [1]

Potrebbe interessarti anche

Come si prepara il caffè turco? [2]

Come si prepara la mostarda di frutta mantovana? [3]

Come si conservano i formaggi? [4]

Links

- [1] <http://territori.coop.it/benessere/le-magiche-virt%C3%B9-della-salvia>
- [2] <http://territori.coop.it/consigli/come-si-prepara-il-caff%C3%A8-turco>
- [3] <http://territori.coop.it/consigli/come-si-prepara-la-mostarda-di-frutta-mantovana>
- [4] <http://territori.coop.it/consigli/come-si-conservano-i-formaggi>