



TEMPO DI BASILICO

di Rosa Boni

Il basilico è originario dell'India ed è praticamente indispensabile nella cucina mediterranea, ma ha anche proprietà digestive ed antisettiche.



Quando ero bambina, crescevo con mia nonna a Castell'Arquato (PC) e la sera d'estate - prima di uscire per il giro della Rocca - mi strofinava le tempie e i polsi con foglie fresche di basilico, un ottimo repellente per le zanzare. Quando avevo mal di gola, faceva bollire le foglie fresche in un po' di acqua e mi faceva fare i gargarismi. Invece, per 'i grandi' faceva un semplice liquore macerando foglie fresche in alcool per poi filtrare e aggiungere del buon vino bianco secco - un ottimo digestivo.

Coltivate qualche piantina sul davanzale e la vostra abitazione si libererà dalle mosche. Fate un bel bagno caldo con l'aggiunta di foglie di basilico e l'acqua vi concederà relax ed una pelle luminosa e profumata.

D'altronde, si dice che il nome 'basilico' deriva da 'Basilicus' - un drago che uccideva con lo sguardo e da cui ci si difendeva grazie al profumo di questa piantina.

In cucina, è un trionfo di aroma e per molti è sinonimo di 'pesto' - dunque facciamo un bel pesto ma con l'aggiunta di erbe primaverili.

Spaghetti al Pesto Misto

Per 4 persone: 350 gr spaghetti, una decina di asparagi, 2 rametti ciascuno di basilico, menta, maggiorana, qualche gheriglio di noce, 60 gr di olio extra vergine di oliva, sale fino e grosso, pepe.

Pulire, mondare, legare e bollire in piedi gli asparagi al dente. Lavare ed asciugare con carta cucina le foglie delle erbe e metterle nel frullatore insieme alle noci, l'olio e una presina di sale grosso. Frullare per qualche secondo. Cuocete gli spaghetti al dente, scolate e tenete da parte un po' di acqua di cottura. Sgocciolate gli asparagi, tagliate i gambi a rondelle e le punte a metà. Mescolare alle erbe in una terrina capiente ed aggiungere la pasta allungando il tutto con un po' di acqua di cottura se necessario. Servire subito accompagnando con un bicchiere di buon vino bianco secco.

Buon appetito dalla vostra amica buongustaia