



sciando cadere in sacchetti da frigo. Questi non dovranno mai essere pieni per non pressare le erbe e dovranno essere riposti in un cestino non schiacciati tra loro. E' utile spruzzarle di acqua di fonte durante il trasporto.

COME SI CONSERVANO LE ERBE

Quelle prive di uno stelo eretto e non coriacee (insalate spontanee, pimpinella, cerfoglio, erba cipollina, crescione ecc.) le mondiamo perfettamente, le laviamo, le conserviamo in frigorifero avvolte morbidamente (non schiacciate) in uno strofinaccio umido. Reggono così qualche giorno, anche se la qualità diminuisce rapidamente; sono da buttare quando ingialliscono o sono completamente rilassate o sono intrise di acqua diventando verdi scure e flaccide. Quelle con uno stelo resistente (borraggine, mente, aneto, finocchio, dragoncello, maggiorana ecc.) le mettiamo in un bicchiere d'acqua come fossero fiori recisi; il bicchiere lo teniamo poi in frigo cambiando l'acqua ogni mezza giornata. Quelle coriacee come il mirto e l'alloro non danno problemi. Timo, santoreggia, origano, serpillio li leghiamo a mazzetti e li teniamo appesi all'ombra. Finché sono freschi li usiamo come tali, poi diventano adatti alle ricette che richiedono erbe secche; in questo caso li sfogliamo e conserviamo in vasetti. Le foglie coriacee (rosmarino, timo, etc.) possono conservarsi anche sott'olio extravergine, aromatizzandolo. In freezer possiamo conservare quasi tutte quelle aromatiche purché già tagliuzzate e tritate per l'uso, che sarà esclusivamente in cottura o aggiunte a piatti caldi (non in insalate e salse verdi), oppure le verdure spontanee come ortica e borraggine purché precotte.