

OLIO EVO AL BASILICO



L'olio d'oliva è un olio alimentare estratto, appunto dalle olive. Il tipo "vergine" si ricava dalla spremitura meccanica delle olive. Può essere aromatizzato in vari modi ma io ho voluto provare ad aromatizzarlo al basilico!

Le origini dell'olio d'oliva si perdono nella notte dei tempi e le prime testimonianze risalgono al 4000 a.C. in **Armenia e Palestina**, dove veniva utilizzato come unguento per la pelle, per alimentare le lampade ma anche come medicinale.

Furono i **Greci** a diffondere la coltivazione dell'olivo nel Mediterraneo, mentre i **Romani** ne divulgarono la pianta in tutti i territori dello stesso Impero.

Nel 1400 l'Italia divenne il maggior produttore di olio d'oliva nel mondo.

Gli ultimi decenni hanno decretato il successo e la riqualificazione dell'olio, anche grazie al successo

della **dieta Mediterranea**.

L'olio d'oliva è diventato uno dei prodotti alimentari italiani più amati e più esportati nel mondo.

Vediamo dunque come aromatizzare un buon olio evo (extra vergine di oliva)!

Ingredienti per 1 litro di olio

- 1 litro di un buon olio evo
- abbondanti infiorescenze di basilico
- una decina di foglie di basilico (che occorrono dopo 2 settimane)

Preparazione

Cogliere preferibilmente le infiorescenze al mattino presto, metterle in un recipiente a chiusura ermetica.

Aggiungere l'olio, mescolare e chiudere ermeticamente.

Lasciar riposare per 2 settimane in un luogo buio e fresco.

Trascorse le due settimane, aggiungere anche le foglie di basilico, mescolare, chiudere di nuovo e lasciar riposare ancora 1 settimana.

Trascorse quindi le 3 settimane, filtrare l'olio ed imbottigliare, schiacciando bene anche le infiorescenze e le foglie, così da recuperare ancora altro olio.

Sarà un ottimo condimento per le insalate, per la pastasciutta, minestrone, per il pane, la pizza e tanto altro!

Annamaria Leo