

# *il basilico*



*dieci modi di prepararlo*



*Philippe Marquet*

Guido Tommasi Editore

*Chi sono?*

*Il mio nome deriva dal greco “Basilikós” e in India sono considerato una pianta sacra.*

*Sono conosciuto anche con il nome di “erba regia”.*

*Appartengo alla famiglia delle labiate (o lamiaceae), anche se il colore, la forma e l’aroma delle mie foglie cambiano a seconda della varietà: vado dal verde al blu, mentre il mio sapore ricorda quello del pepe, dell’anice e, in alcuni casi, quello del limone, della cannella e del timo.*

*Cresco soprattutto in Asia e nei paesi mediterranei. Sono utilizzato in medicina e profumeria, anche se il mio impiego più noto resta la cucina, dove accompagno splendidamente pasta, pomodori e molti altri ingredienti.*

*Sì, avete capito: sono il basilico.*

Disegni di Emmanuèle Danger

© Les Éditions de l’Épure, Paris, 2007

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l’esplicita autorizzazione scritta dell’editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

# Premessa

*Non saprei spiegare esattamente il mio entusiasmo per questa seducente pianta aromatica, così forte, delicata e fragile allo stesso tempo.*

*Ricordo però che una volta, di ritorno dalle vacanze nella Francia meridionale, ho riempito ogni angolino libero del bagagliaio dell'auto dei miei con vasetti di basilico, che hanno emanato il loro profumo per tutto il viaggio.*

*La medesima etimologia accomuna il basilico al basilisco: secondo una leggenda, questo animale favoloso (una specie di rettile!) era in grado di uccidere con lo sguardo e con il fiato chiunque gli si avvicinasse.*

*Il basilico non mi ha ucciso, ma sicuramente deve avermi stregato. Lasciatevi ammaliare, come è successo a me, e scoprirete che con questa pianta si possono preparare un'infinità di ricette.*

*Philippe Marquet*



# 10 modi



*Le dosi di queste ricette sono per 6 persone,  
a eccezione del Mojithai*

*Semifreddo al basilico,  
fragole al pepe di Penja*

*Pesto*

*Torta destrutturata al limone,  
spuma di basilico*

*Mojithai*

*Torte alle verdure, basilico e caprino fresco*

*Macaron al basilico*

*Olio d'oliva al basilico*

*Ganache al cioccolato e basilico*

*Orata arrostita al forno, verdure al pistou*

*Crostini con tartare di pomodoro,  
gelato al parmigiano*



## SEMIFREDDO AL BASILICO, FRAGOLE AL PEPE DI PENJA

---

1

- 2 mazzetti di basilico
- 600 g di fragole
- 60 g di zucchero
- 2 uova
- 2 cucchiaini di cassonade (o zucchero bruno)
- 250 ml di panna liquida
- pepe di Penja (di origine camerunense, si caratterizza per il sapore deciso e una nota piccante secca)

Versate in una casseruola la cassonade, le fragole lavate e private del picciolo, un po' d'acqua e 2-3 macinate di pepe di Penja. Fate ridurre a fuoco basso per alcuni minuti. Tenete da parte.

Mescolate i tuorli con 50 g di zucchero e lavorateli finché non diventano chiari. Sbattete la panna liquida in modo che abbia una consistenza morbida. Tenete da parte.

Mettete in un mortaio le foglie lavate di mezzo mazzetto di basilico, pestatele con lo zucchero rimasto, quindi mescolatele alla panna e ai tuorli.

Montate gli albumi a neve soffice e incorporateli delicatamente al composto al basilico.

Mettete nel congelatore per 4 ore.

Servite il semifreddo con la composta di fragole e il resto del basilico tritato.



Guido Tommasi Editore