



Maurizio de Pasquale
orlandipasticceria.com

Come utilizzare le **ERBE AROMATICHE** *nel tuo ristorante*

..... PARTE 1

Le erbe aromatiche svolgono un ruolo filosofico intrigante, contribuendo al sapore e alla profonda esperienza sensoriale di un pasto. Come i filosofi cercano di svelare i segreti dell'universo, i cuochi e i pasticceri esplorano le erbe aromatiche per scoprire nuovi confini di sapori e fragranze. Le erbe aromatiche portano con sé il dono del sapore e virtù benefiche per la salute, in cucina e in pasticceria, abbracciando principi di naturalità e benessere. Offrono l'opportunità di creare

gusti nuovi, freschi e moderni che soddisfano i palati sempre più sofisticati dei consumatori.

Ecco alcuni consigli su come sfruttare al meglio le erbe aromatiche in cucina e in pasticceria, aggiungendo un tocco di freschezza e originalità alle vostre creazioni.

- **Rosmarino:** perfetto per carni bianche e rosse, pollame e agnello. Si usa intero per aromatizzare arrosti, o tritato per insaporire patate al forno. L'olio aromatizzato al rosmarino nei biscotti o nel



gelato dona un profumo unico;

- **Salvia:** ideale per carni arrosto, spiedini, salsiccia, legumi in umido e riso. Va utilizzata da sola o mescolata al burro fuso per condire gnocchi o tortellini. La salvia candita è un tocco inusuale come decorazione su torte e biscotti;
- **Maggiorana:** quest'erba è simile all'origano ma più dolce. Aggiunta fresca alla fine della cottura insaporisce carne, pesce, verdure e minestre. La sua delicatezza la rende perfetta per piatti leggeri. Ottima per preparazioni di frutta cotta come crostate o marmellate;
- **Timo:** conosciuto per il suo forte aroma, è un alleato eccellente in piatti a base di carne, pesce e verdure. Insaporisce creme e salse dolci come quella al limone;
- **Basilico:** è l'ideale per piatti con pomodori, come pizza e pasta. È anche fantastico con formaggi freschi e pesci crudi marinati;
- **Finocchio Selvatico:** quest'erba ha un sapore delicato di anice ed è ottima per insaporire pesci e piatti a base di verdure;
- **Cerfoglio:** ha un sapore simile all'aneto e alla maggiorana. È perfetto per insalate, zuppe e salse a base di panna;
- **Estragone:** con un sapore leggermente piccante e anisato, l'estragone è fantastico nelle marinature per il pollo o nelle salse per il pesce;
- **Coriandolo:** ha un sapore fresco e agrumato. È un ingrediente chiave in molte cucine asiatiche e messicane ed è perfetto per piatti a base di carne e verdure;
- **Aneto:** ha un sapore simile a

LE ERBE AROMATICHE AGGIUNGO UN TOCCO DI FRESCHENZA E ORIGINALITÀ ALLE VOSTRE CREAZIONI

quello del finocchio e dell'anice. È ideale per insaporire il pesce, i cetrioli e le salse a base di yogurt;

- **Dragoncello:** dal sapore leggermente piccante, è un complemento eccellente per piatti di pollo, uova e insalate;
- **Melissa:** con il suo sapore fresco e citrico è perfetta per tisane, cocktail e insalate di frutta;
- **Pimpinella:** quest'erba ha un sapore simile all'anice ed è ottima per insaporire salse e piatti a base di carne;
- **Fiori d'Arancio:** donano un

delicato aroma floreale a biscotti e creme;

- **Lavanda:** è ideale per aromatizzare cioccolatini o creare biscotti profumati;
- **Menta:** si possono usare le foglie come decorazione o per creare sciroppi profumati per i dessert;
- **Erba Cipollina:** aggiunge una nota leggermente cipollina a muffin o sformati di uova;
- **Violette:** sono spesso usate per decorare torte o gelati;
- **Menta:** foglie di menta tritate aggiunte a creme, ganache al cioccolato o gelati donano un tocco fresco;

Come abbiamo detto, le erbe aromatiche hanno molteplici utilizzi ma soprattutto moltissimi abbinamenti che donano gusto, esaltano i sapori e aggiungono un tocco curioso ai piatti dolci e salati. Ma sapete anche quanti benefici per la salute hanno queste erbe? Ne ripareremo nella parte 2 a novembre!

