

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

CAPELANTE, SEDANO RAPA E VANIGLIA



PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI

Capésante senza corallo 12

Burro di agrumi

Burro salato demi-sel 100 g
Arancia gialla biologica 1
Limoni biologici 2
Lime biologici 3

Rayu all'arancia

Olio di girasole 4,5 cl
Salsa di soia 1 cucchiaio
Arancia biologica 1
Spicchi d'aglio 2
Cipollotto 1
Zenzero fresco 10 g
Peperoncino di Espelette 1 cucchiaino
Semi di sesamo tostati 1 cucchiaio

Crema di sedano rapa alla vaniglia

TADOKA di **NOROHY** 1 dose
Sedano rapa 600 g
Panna liquida 30 cl
Burro 10 g
Brodo di pollo 1/2 dado

Alcuni fiori commestibili

Oppure 1 manciata di semi germogliati

Scorze di limone e lime

BURRO DI AGRUMI

Rimuovere le scorze degli agrumi e metterle nella stessa ciotola. Far **sciogliere** il burro a fuoco lento e aggiungere 3 cucchiaini di scorze. **Cuocere** a fuoco medio finché il burro non inizierà a produrre una sorta di schiuma. **Versare** in una ciotola, ricoprire con della pellicola a contatto e mettere da parte fino a temperatura ambiente. Dopodiché, **mettere** da parte in un luogo fresco fino al momento dell'uso.

RAYU ALL'ARANCIA

Sbucciare e tritare finemente lo zenzero, il cipollotto e l'aglio. **Mettere** da parte. **Rimuovere** le scorze e il succo dell'arancia e metterli da parte. **Scaldare** metà dell'olio in una casseruola e aggiungere lo zenzero, l'aglio e la cipolla. **Cuocere** a fuoco basso per 10 minuti, mescolando regolarmente per evitare che gli ingredienti si colorino. **Aggiungere** l'olio rimanente, il peperoncino di Espelette e i semi di sesamo e cuocere per 1 minuto. **Togliere** la casseruola dal fuoco e aggiungere la salsa di soia, le scorze e il succo d'arancia. **Versare** in una ciotola e mettere da parte a temperatura ambiente fino al momento dell'uso.

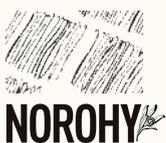
CREMA DI SEDANO RAPA ALLA VANIGLIA

Sbucciare e tagliare il sedano rapa in cubetti grandi. **Preparare** 25 cl di brodo di pollo con metà dado. **Conservare** al caldo. **Scaldare** il burro in una grande casseruola a fuoco medio. **Aggiungere** i cubetti di sedano rapa e soffriggerli per qualche minuto. **Aggiungere** il brodo di pollo, ridurre la fiamma e cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Durante la cottura, **controllare** che ci sia ancora un po' di brodo sul fondo della casseruola. **Passare** il sedano e il brodo con un frullatore a immersione. **Aggiungere** la panna e una dose di **TADOKA** e lasciare fondere a fuoco basso, mescolando continuamente. **Condire** a piacere. **Conservare** al caldo fino al momento dell'utilizzo.

COTTURA E PREPARAZIONE DELLE CAPESANTE

Sciogliere il burro di agrumi in una grande padella a fuoco medio-alto. **Cuocere** le capésante per 30 secondi su ogni lato, girandole delicatamente. **Togliere** dal fuoco, **macinare** un po' di pepe nero o di Timut e impiattare immediatamente. In ogni piatto, **disporre** qualche cucchiainata di crema di sedano rapa e 3 capésante. **Tracciare** un solco nella crema e versarvi 1 cucchiaino di rayu. **Cospargere** le scorze di agrumi, i semi germogliati e/o i fiori commestibili e servire immediatamente.

Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **CRU**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad uso privato.

