

# 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.

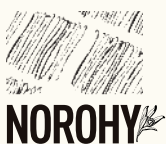
## CREMA DI SEDANO RAPA ALLA VANIGLIA

**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.

