



LE RICETTE PARMAREGGIO

CAPELANTE ALL'ARANCIA CON CREMA DI ROBIOLINO AL PROFUMO DI VANIGLIA E BASILICO CROCCANTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro
Robiolino

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 gr [Robiolino con Parmigiano Reggiano Parmareggio](#)
- 6 capesante
- 1 bicchiere latte
- 1 arancia
- 1 porro
- 1 mazzetto basilico fresco
- q.b. vaniglia in polvere
- q.b. menta fresca
- q.b. olio da frittura
- q.b. Burro Parmareggio
- q.b. sale nero
- q.b. pepe rosa

DESCRIZIONE

Mondare e tagliare il porro, quindi farlo rosolare in una padella con olio EVO, sale e pepe.

Aggiungere quindi il latte, il Robiolino e la vaniglia, quindi fare sciogliere il tutto.

A fine cottura, emulsionare con un frullatore ad immersione.

In una padella friggere le foglie di basilico, eliminando l'olio in eccesso con carta assorbente.

In una padella antiaderente cuocere le capesante con il Burro ed il succo d'arancia.

Impiattare le capesante con la crema di Robiolino, il basilico croccante, scorzette di arancio, una spolverata leggera di vaniglia, un filo di olio EVO e pepe rosa.