

鴨胸のローストとシメジのタリアテッレ



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度中

原材料 (4人分)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 350g 400 g
- シメジ 150 g
- タリアテッレ 300 g
- ミニキャベツ 8個
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- 塩と胡椒 適量
- 鴨胸肉 300 g

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 鴨胸肉は調理の約 1 時間前に室温に戻しておきます。皮目に切れ目を入れて、温めたフライパンで皮目から焼き色を付けていきます。両面とも 4 分程焼いたら、アルミホイルに包み、そのまま余熱でゆっくり調理します。
2. 別のフライパンにオリーブオイルをひき、シメジと 4 つに切って軽く茹でたミニキャベツを入れて炒め、カットトマト、ガーリックオニオンを加えて塩と胡椒で味を調えます。
3. 大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩を加えてタリアテッレを茹でます。
4. きの子とトマトのソースのフライパンにタリアテッレを加え、良く混ぜ合わせてお皿に盛り付け、薄切りにした鴨胸肉を飾り付けて出来上がり。