

## パッパルデッレ 鴨の煮込みソース

&lt;材料&gt; (4人分)

## \* パッパルデッレ (基本分量)

小麦粉 (強力粉) . . . . . 200 g

卵 . . . . . 110 g

塩 . . . . . 少量

強力粉 (打ち粉用) . . . . . 適量

卵入り手打ちパスタの生地 . . . . . 200 g



## \* 鴨の煮込み

鴨もも肉 . . . . . 1 本

にんにく (みじん切り) . . . . . 1/2 片

玉ねぎ (みじん切り) . . . . . 35 g

にんじん (みじん切り) . . . . . 25 g

セロリ (みじん切り) . . . . . 15 g

小麦粉 (薄力粉) . . . . . 大さじ 1

赤ワイン . . . . . 100ml

トマト (缶詰) . . . . . 100ml

鶏の出し汁 . . . . . 200ml

ローズマリー . . . . . 1/2 枝

オリーブ油 . . . . . 30ml

ナツメグ . . . . . 少量

バター . . . . . 20 g

パルメザン・チーズ . . . . . 20 g

塩、こしょう

## &lt;プロセス&gt;

ボウルに小麦粉をザルでふるって入れ、塩を加える。溶きほぐした卵を加え、

フォークで混ぜ合わせ、ひとつにまとめる。



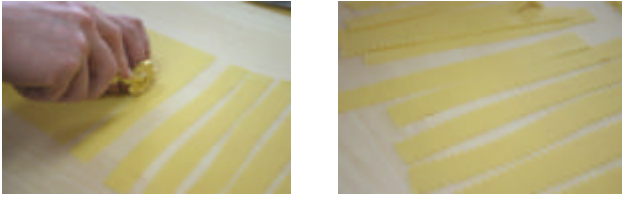
# Act On TV

麵台に取り出し、手の平で生地を包み込むようにして、表面が滑らかな状態になるまで力強く練る。

丸めてラップに包み、最低約30分休ませる。



生地に打ち粉をしながら厚さ約1mmにのばす。2cm幅に切り、麵台の上に広げておく。



鴨もも肉を掃除して骨に沿って切り込みを入れ、関節で半分に切り、塩、こしょうをする。鍋にオリーブ油15mlを入れ、にんにく、玉ねぎ、にんじん、セロリのみじん切りをしっかりと炒める。



フライパンにオリーブ油15mlを熱し、鴨肉の両面をこんがりと焼く。



鴨肉を取り出し、フライパンに赤ワインを加えて半量に煮詰める。

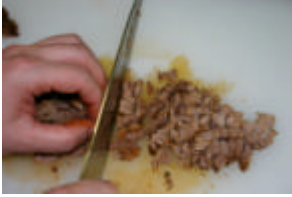


の鍋に小麦粉を加えて軽く炒める。鴨肉を加え、の赤ワインを加える。ざる漉ししたトマトを加えて鶏の出し汁、ローズマリーを加え、下味の塩、こしょうをする。沸騰させてあくを取り除き、蓋をして肉が柔くなるまで約40分煮込む。



## Act On TV

鴨肉を取り出し、骨を外して皮付きのまま5mm角に切り、ソースにもどし入れる。ナツメグ、塩、こしょうで味を調える。



鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩（1リットルの熱湯に対して10gの割合）を加えて溶かす。パッパルデッレを入れてゆでる。

フライパンに のソースを入れ、バターを加えて温める。パスタがアル・デンテにゆで上がったら水気を切って、ソースに加えて和える。



仕上げにパルメザン・チーズを加えて混ぜ合わせ、皿に盛る。

