

# 鴨肉とローズマリーのパスタ

  
PRIMA PASTA

## 材料 (2人分)

タリオリーニ	200g
鴨むね肉	250g
エシャロット	1本
ニンニク	1片
牛乳	100cc
白ワイン	50cc
塩・コショウ	適量
オリーブオイル	大さじ2



## 作り方

- 1.鴨むね肉を1口大にカットしておく。ニンニクは包丁の背でつぶし、エシャロットは刻んでおく。
- 2.厚底鍋にオイル、ニンニク、エシャロット、カモ肉、牛乳、白ワイン、塩、コショウを加えて45分程じっくり煮込む。
- 3.茹で上げたパスタにソースをからめパセリ、ローズマリーをちらして盛り付ける。