

難波ネギ(青ねぎ)

by 稲田ファーム

なんばねぎと河内鴨の トマトクリームパスタ

by BELLA BOCCA

材料 ※2人分

なんばねぎ	3本
河内鴨(ロース)	1/2枚
トマトソース	180cc
ニンニク	1片
トウガラシ	1/2本
生クリーム	50cc
タリアッテレ	180g
パルメザンチーズ	適量
パセリ	適量
塩	適量

下ごしらえ

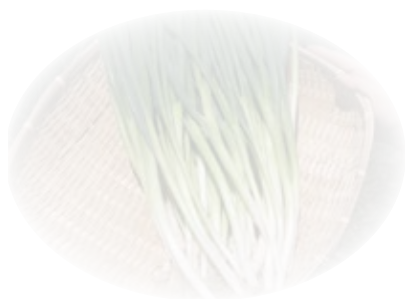
大きめの鍋にお湯を沸かしておく。パスタ100gにつき水1ℓ、塩5〜10gが目安。

つくり方

- ① 鴨肉に塩をふり、フライパンで皮面をきつね色になるまで焼く。
- ② ニンニク・トウガラシ・オリーブオイルを鍋に入れ、火にかける。弱火でじっくり香りが出るまで。
- ③ 香りが出てきたら、トマトソース・細かく切った鴨・なんばねぎを入れ、火を通す。
- ④ ③に生クリームを入れ、茹で上がったパスタを加え、チーズ・塩で味を整えて盛り付ける。
- ⑤ 仕上げにチーズとパセリをふって完成。

ワンポイントアドバイス

なんばねぎの独特の甘みと旨味にプラス、河内鴨を使った濃厚なトマトクリームパスタです。



難波ネギ(青ねぎ)

爽やかで瑞々しく、
他のネギにはない濃い味わい。



稲田ファーム

大阪府松原市三宅中5-10-22



なんばねぎと河内鴨のトマトクリームパスタ



BELLA BOCCA

〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-3-13 シバタビルB1