

Tagliatelle

Ταλιατέλλες με Foie Gras & Στήθος Πάπιας

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Tagliatelle “Canuti”,
250	γρμ.	Στήθος Πάπιας,
150	γρμ.	Foie Gras,
1	ποτήρι κρασιού	Ξηρό Κόκκινο Κρασί,
1	φλιτζάνι	Κρέμα Γάλακτος,
4	κουταλιές	Βούτυρο,
2 - 3		Μαϊντανός (ψιλοκομμένος),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Βάζουμε σε ένα τηγάνι το μισό βούτυρο και σοτάρουμε καλά το στήθος πάπιας μέχρι να ροδοκοκκινήσει.

Σβήνουμε με το κρασί και μόλις αρχίσει να βράζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε να σιγοψηθεί, προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι.

Αφού το αφήσουμε σε σιγανή φωτιά για 7 περίπου λεπτά, το τοποθετούμε σε ένα μικρό ταψί, ρίχνουμε μέσα και το ζουμί που έχει μείνει στο τηγάνι και το βάζουμε στο φούρνο στους 180° C, για 10 περίπου λεπτά.

Σε ένα άλλο τηγάνι ρίχνουμε το υπόλοιπο βούτυρο και σοτάρουμε ελαφρά το foie gras για περίπου 2 – 3 λεπτά. Το κατεβάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο, αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με την κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε πιπέρι, το foie gras και τα ανακατεύουμε όλα μαζί.

Βγάζουμε την πάπια από το φούρνο και την κόβουμε σε μικρά κομματάκια. Στην συνέχεια την προσθέτουμε σε όλα τα παραπάνω υλικά και ανακατεύουμε καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας τα πιάτα με τον μαϊντανό.