

カルボナーラ

パスタ

カルボナーラは炭焼き夫風と訳されますが、秘密結社カルボナーラ党の人が食べてた説や、戦後、食糧難のイタリアに来た米兵が持参した「卵と肉で作ってくれ！」と頼んでできた説など由来は諸説あります。また、ローマでは、生クリームを使かわないそうです。

材料 (2人分)

スパゲッティ	140g
ベーコン	60g
卵黄	2個
生クリーム	160cc
白ワイン	45cc
パルメザンチーズ	大さじ2
黒こしょう	適量
オリーブ油	適量
塩(茹でるときに)	適量



作り方

1. ベーコンを拍子木切りにする。
2. ボウルに卵黄、生クリーム、パルメザンチーズ、黒こしょうを入れ混ぜておく。
3. お湯を沸かし、塩を入れてスパゲッティを茹でる。
4. フライパンにオリーブ油を入れベーコンを加えて弱火で炒める。
5. 軽くこげ色がついたら油をきり、白ワインを注ぎアルコール分を飛ばす。
1/3ぐらいに煮詰まったら火を止め、
2のソースを加え軽く加熱してからまた、火を止める。
6. スパゲッティがゆであがったら5に入れる。
7. 6のフライパンを弱火で温め、クリーム状のてまぐらいの感じまで火を通す。
8. 器に盛り、パルメザンチーズ、黒こしょうをかける。

所要時間 25分
主な調理器具 フライパン、鍋