

ローマ風カルボナーラ

材料 (2人分)

ニンニク(みじん切り) 小さじ1
ベーコン 80g

ソース

ト卵 2個
トパルメザンチーズ 大さじ2
ト黒こしょう 適量
スパゲッティ 160g
塩(茹で用) 適量
オリーブ油 大さじ2
白ワイン 90cc



作り方

1. にんにくはみじん切りに、ベーコンは8mm長さの拍子木切りにする。
2. ボウルに卵、パルメザンチーズ、黒こしょうを入れて泡だて器で混ぜソースを作っておく。
3. 熱湯に塩を入れ、スパゲッティを茹でる。
4. フライパンにオリーブ油を熱し、ベーコンを炒めベーコンが色づいたら、弱火にしてにんにくを加え、にんにくも色づいたら白ワインを注いでアルコールを飛ばし、煮詰めておく。
5. 茹であがったスパゲッティをフライパンに入れて、火をいれてオリーブ油と煮汁を混ぜ合わせ(乳化させ)、からめる。
6. スパゲッティの硬さを確かめたら、ボウルに入れソースにあわせ塩・こしょうで味をととのえる。
7. 器に盛り付けパルメザンチーズ、黒こしょうをふる。

メモ・6でソースの火の通りが足りない場合は茹でたお湯に湯せんして調節する。

所要時間 25分
主な調理器具 フライパン、鍋