

## 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し塩・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