



## リッチョリのカルボナーラ

ショートパスタでカルボナーラ 卵のコクとパルミジャーノの旨み、カリカリに焼いたベーコンの香ばしさが絡み合い、食べ応えも抜群。 リッチョリはそのユニークな形状でソースをしっかりキャッチしてくれるので、一口ごとに濃厚な味わいが楽しめます。 忙しい日でも簡単に作れる本格カルボナーラレシピです。

## 使用商品

#37 リッチョリ

(2人分)

- リッチョリ....150g
- ベーコンブロック(柵切).....100g
- 卵....3個(全卵は1個分)
- 粉チーズ....40g

**材料**    • 塩こしょう...適量

- ①水に対して1%の塩を加えたお湯で、リッチョリを表示時間通りにゆでる。
- (2)ボウルに卵(2個は黄身のみ)を溶きパルミジャーノと卵液を作る
- (3)ベーコンは焦げ目がつくまでフライパンでじっくり炒める
- (4)フライパンでリッチョリを合わせ弱火にする
- (5)卵液を混ぜ、火が通りすぎないように遠火で調整しながら和える

**手順**    (6)さらに盛りつけブラックペッパーを振りかける