



## 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

- 手順  (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