



焼きカルボナーラ

外はカリッと、中はとろ〜り焼きカルボ 焼きカルボナーラは、従来のカルボナーラに香ばしさをプラスした新しい感覚の一品です。外はカリッと焼き上げ、中はクリーミーなソースが絡んだリッチな味わいが特徴です。チーズの濃厚なコクと、クリーミーなソースの濃厚な味わいが楽しめる絶品パスタです。焦がしチーズの香ばしい風味が口いっぱいに広がり、いつものカルボナーラがワンランクアップします。

使用商品

#9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティ....160g
- ・卵黄...2個
- ・全卵...1個
- ・生クリーム....200ml
- ・ベーコン(角切り)...75g
- ・粉チーズ....50g
- ・塩、黒こしょう...適量
- ・オリーブオイル...適量

材料

- ①フライパンに油をひかず、ベーコンをカリカリに炒め、火からおろす。
- (2)卵黄と全卵をボウルに入れて混ぜ、粉チーズと生クリームを加え、塩で味を調え、(1)を加える
- (3)水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表記の時間通りにゆでる。
- (4)ゆであがったパスタを(2)に加え、和える
- (5)耐熱容器にオリーブオイルを塗り、(4)を入れ、粉チーズを全体に振りかけます

手順 (6)200℃のオーブンで10分焼き、黒こしょうを振る。