

卵黄だけのカルボナーラ

\ 1POINT COMMENT /

休日のランチタイムにいただきたい、
こっくりとしたリッチな味わいのカルボナーラ。



材料 (2人分)

INGREDIENTS

- パスタ・・・・・・・・300g
- 卵黄・・・・・・・・6個
- パンチェッタ・・・・・・・・150g
- パルミジャーノ・・・・・・・・50g
- 生クリーム・・・・・・・・50cc
- ブラックペッパー (卵液、仕上げ)・・・・・・・・それぞれ少々
- 塩・・・・・・・・3つまみ
- パセリ・・・・・・・・適量
- 生クリーム (お好みで)

作り方

<材料の準備>

- ・ パセリをみじん切りにする。
- ・ ベーコンを1cm幅に切る。

1. たっぶりの湯に塩 (適宜、分量外) を入れ、スパゲッティを茹でる。
2. フライパンにベーコンを入れ、弱火で炒める。こんがりとしたところで火を止めてそのままにしておく。
3. ボウルに卵、パルミジャーノ、生クリーム、塩3つまみ、ブラックペッパーを入れて混ぜておく。
4. 3の卵液のボウルに茹でたてのスパゲッティ、パンチェッタを入れてよく混ぜ合わせる。とろみがついたら完成。
5. 皿に盛り、ブラックペッパー、パセリを散らす。