

ベーコンときのこのカルボナーラ

〈材料〉

・ パスタ	135 g	・ オリーブ油	約15 g
・ ニンニク (みじん切り)	1/2個	・ ベーコン (1cm程度)	60 g
・ きのこ	60 g	・ 白ワイン	60 g
・ 生クリーム	120 g	・ 粉チーズ	15 g
・ 卵黄	1個分	・ 牛乳	15 g
・ 黒コショウ	少々	・ パスタゆで湯	水1ℓに対して塩13 g

- ①全ての材料を計量し、準備しておく。
- ②なべに水、岩塩をいれわかしておく。
- ③なべにオリーブオイル、みじん切りにしたにんにくをいれ、弱火で火にかける。
- ④にんにくがうすいきつね色になったら、ベーコン、きのこを加え炒める。
- ⑤ベーコン、きのこ香りが立ち、なべが十分に温まったら白ワインを加え煮つめていく。
- ⑥ワインのアルコールがぬけ、しっかりとにつまったら、生クリームを加え少し煮つめる。
- ⑦なべ (ゆでる方) にパスタをいれ、アルデンテにゆでる。(約5分30秒)
- ⑧小さな容器に卵黄と牛乳を合わせておく。
- ⑨ソースにパスタを加えからめる。チーズを加え味が整ったら、⑧を加える。
- ⑩仕上げに黒こしょう、粉チーズをふりかけて出来上がり。