

Oitalia カルボナーラ

(考案者) 秦 千晴

(レシピ誕生のきっかけ)

もちもちとした食感のやせうまが生パスタと似ているので、パスタを考案しました。味付けはやせうまと相性の良いカルボナーラにし、本場で食べた味に近づけています。多くの方へ大分とイタリアの融合したこの作品を味わっていただきたいです。



材料(6)人分

乾燥やせうま: 480g	やせうまを茹でたお湯: 適量	(飾り用)
パルミジャーノ(粉チーズでも可): 120g	塩: 少々	パルミジャーノ: 6~7g
厚切りベーコン: 180g		黒こしょう: 少々
卵黄: 6個		やせうまは手作りでも良いですが、レシピでは時間短縮のため、市販の乾麺を使用しています。
オリーブオイル: 大さじ2.5		

作り方

<下準備>

A 卵黄・パルミジャーノ・塩・茹で汁をボウルに入れて合わせておく。

たっぷりのお湯にオリーブオイルを少量入れ、やせうまを茹でる。

①フライパンにオリーブオイルと小さくカットしたベーコンをじっくりと弱火で炒める。

②茹でたやせうまを①に加え、かるく炒める。

③②とAを満遍なく絡める。

④お皿に盛り付け、パルミジャーノと黒こしょうを振り掛ける。