

Rigatoni alla carbonara

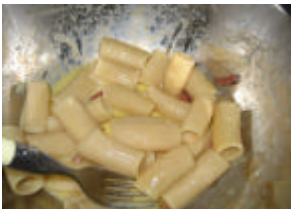
リガトーニのカルボナーラ



【材料】(1人前)

卵黄 1個
牛乳 大さじ1.
パンチェッタ刻んだもの 少々
にんにく 少々
オルチョサンニータ 大さじ2
パルミジャーノチーズ 大さじ1
+ あしらいようお好み
リガトーニ 50~60g
塩 小さじ1(5g)
好みで黒コショウ

【つくり方】



参考) 卵黄1個で2人前までOK牛乳の量で調整する

1リットルのお湯を用意する(一人前で最低1ℓ)

お湯が沸騰したら分量の塩小さじ5gを入れリガトーニを茹でる。時々箸で混ぜ8分ゆでる

(リガトーニを茹でている間)

刻んだパンチェッタとつぶしたにんにく、オルチョサンニータをフライパンに入れ弱火で2分ほど火を入れる

(にんにくは焦げぬよう、パンチェッタに火が通ればOK)

ボールに卵黄、牛乳を入れ箸でよく混ぜておく。

おろしたパルミジャーノチーズも加えておく(写真上)

リガトーニがゆだったら(1個必ず味見する)

ざるにとり先ほどのフライパンに火をつけパスタを

オイルソースにまんべんなくからめる(写真中央)

オイルがからまったら卵黄&牛乳の中にパスタを加えて手早く混ぜる(写真下)

皿に盛り付け黒胡椒・パルミジャーノチーズを好みでかける

パンチェッタの代わりにベーコンや生ハムでもOK, 牛乳は豆乳でもOK

オイルにからめたりリガトーニに卵黄&牛乳の方をフライパンに注いでもよいが必ず火を消し、手早く卵黄が固まらないようにする