

Spaghetti Carbonara

カルボナーラ (Pure Farmの香草ハムバージョン)



【材料】 1人前

Pure Farmの香草マリネハム	1枚
にんにく	1/2片
アサクラ EVO	大きじ 1~
卵黄	1個
牛乳か豆乳	大きじ 2
パルミジャーノチーズ	大きじ 1
アサクラロングパスタ	70-80g
(ショートパスタなら)	50g程度)
黒コショウ	少々

※EVOはエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 36 より

【作り方】

- 1) 一人分のスパゲッティの量が余裕で入る口が開いたタイプのボールに卵黄と牛乳を入れてよく混ぜ合わせておく
 - 2) パルミジャーノチーズまたはペコリーノチーズをおろしておく
 - 3) ハムは短めの太めの千切り、にんにくは粗みじん切る
 - 4) パスタは0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテにゆでる (1.5lの湯に7.5gの塩)
 - 5) パスタを茹でている間に、フライパンに、にんにく、ハム、アサクラ EVO を入れて火をつける。弱火で炒めてハムの旨みを出す。3~4分でOK火を止めておく
 - 6) スパゲッティがゆで上がったら、5) のフライパンに火をつけスパゲッティを投入し、オイル分をよく絡めるように混ぜ合わせる
 - 7) オイル分が全体にからんだら卵液のボールに手早く移し卵液を全体にからめる
 - 8) パルミジャーノも加え全体によく混ぜたら皿に盛りつける
 - 9) 上からパルミジャーノをお好みで振りかけ、黒コショウも添える
- ※最後に卵液にスパゲッティを混ぜる時のボールはすぼまっていないう広がったタイプがベスト。卵がこもった熱で固まらないようにするため