

カルボナーラ

march's march



材料(4人分)

・バター	大さじ 1
・にんにく	1 かけ
・玉ねぎ	1 個
・ベーコン	5~6 枚
・卵黄	4 つ
・生クリーム	200g
・パルメザンチーズ	大さじ 3
・塩・コショウ	適量
・パスタ	400g

作り方

- 1 にんにく、玉ねぎは薄切りにする。ベーコンは 5 mm幅に切る。
- 2 フライパンに、バターとにんにくを入れて温め、香りが出たら、玉ねぎ、ベーコンも入れ、塩、コショウしておく。
- 3 ボウルに、卵黄と生クリーム、パルメザンチーズを入れよく混ぜる。粗熱が取れた 2 も加える。
- 4 たっぷりのお湯に、塩をたっぷり入れ(大さじ1ぐらい)沸騰したら、パスタを入れゆでる。
- 5 3 のボウルにパスタの茹で汁を加え(大体 150cc程度)、味を塩、コショウで調える
- 6 茹で上がったパスタに、5 のソースを絡めていただく。

memo