

濃厚クリーミーカルボナーラ



材料 (二人前)

| | |
|-----------|--------|
| たまごのヌイユ | 160g |
| 厚切りベーコン | 50g |
| A卵黄 | 2個 |
| A生クリーム | 80ml |
| A粉チーズ | 大さじ2 |
| Aブラックペッパー | 適量 |
| オリーブオイル | 大さじ2 |
| 白ワイン | 大さじ1.5 |
| 塩 | 適量 |
| 刻みパセリ | 少々 |

作り方

- 1、厚切りベーコンを1cm幅に切る。
- 2、Aを混ぜ合わせる。
- 3、鍋に湯を沸かし、ヌイユをパッケージに記載してある時間を参考に好みの硬さに茹でて（茹で汁をお玉1杯分取り分けておく。）、ザルに上げて水気をしっかり切る。
- 4、熱したフライパンにオリーブオイルをしき、ベーコンをカリカリになるまで炒め、一度取り出す。
- 5、同フライパンに白ワインを入れて、アルコールを飛ばし、取り分けた茹で汁を加え、混ぜ合わせながら乳化させる。
- 6、茹でたヌイユを加え、混ぜ合わせた後に火を止め、2、ベーコンを加え、手早く混ぜ合わせ、塩で味を整える。
- 7、器に盛り付けて、刻みパセリをのせて、完成。