



カルボナーラ

【材料4人分】

乾燥パスタ	4人前
にんにく	2片
ベーコン	150g
玉ねぎ	1個
サラダ油	小さじ1
パルメザンチーズ	大さじ7
牛乳	350cc
卵	2個
塩・コショウ	適量

生クリームがある場合は
牛乳と一緒に入れると
よりまろやかに
なります。



- ①パルメザンチーズと牛乳は合わせてよく混ぜる。
- ②にんにくはみじん切り、玉ねぎは薄く切り、ベーコンも1cm幅に切る。
- ③フライパンに油をひき、ニンニクを炒める。香りが出てきたらベーコン、玉ねぎを加え炒める。
- ④玉ねぎがしんなりしたら弱火にして②を入れ、よくかき混ぜる。塩、コショウで味を整える。
- ⑤パスタをたっぷりのお湯で茹でる。(本来の茹で時間よりも1分程早めに取り出す。)
- ⑥パスタの水をきり、④に入れ混ぜ合わせる。
- ⑦混ぜたら火を止めて溶き卵を加え、更によく混ぜる。完成！

