

# カルボナーラスパゲッティ

材料(1人前)

スパゲッティ・・・100g  
玉ねぎ小・・・・・・1/4個  
ベーコン・・・・・・30g  
バター・・・・・・大さじ1  
水・・・・・・60cc  
全卵・卵黄・・・・・・各1個  
生クリーム・・60cc  
粉チーズ・・・・40g



作り方

- ①玉ねぎを3mm程度の厚さにスライスする。
- ②ベーコンを1cm角の棒状に切る。
- ③ボウルに全卵・卵黄・生クリーム・粉チーズを入れてまぜる。
- ④フライパンに①・②・バターを入れ、中火で炒める。
- ⑤玉ねぎに火が通ったら(写真参照)、水を入れる。フライパンについたうまみ成分(茶色い部分)をこそげとるようにまぜ、ひと煮立ちしたら火を消す。
- ⑥パスタを茹でる。(各商品の表示に従った茹で方で)
- ⑦⑤に⑥・③を入れて、ゴムベラでよくまぜる。(火をつける前にまぜる)火をつけて、とろみがつくまでまぜる。(写真参照)
- ⑧お好みでこしょうをかけて完成。

