

とき卵のカルボナーラ

材料 (2人分)

タリオリーニ	200g
卵	2個
パルミジャーノチーズ	大さじ2
ニンニク	1片
ベーコン	60g
EXオリーブオイル	大さじ1
黒コショウ	適量



作り方

1. ニンニクはみじん切りに、ベーコンは1cm角に切る。
2. フライパンにバター、EXオリーブオイルとニンニクを入れ弱火で香りを立たせる。
3. 香りが出てきたところでベーコンを炒め、肉の脂を出す。
4. ボウルで卵を軽くときほぐし、パルミジャーノチーズを加える。
5. 茹であがったパスタをフライパンに加え、ときほぐした卵を加えて火からおろす。
6. ソースとパスタを良くからめ、黒コショウで味を整え器に盛りつける。