

PASTA

カルボナーラ スパゲッティーニ

ベーコンと卵、生クリーム
の深い味わい

旨味の深い味わいが魅力のカルボナーラ。ソテーしたベーコンの旨味と卵、生クリームが最高の相性です。いつもより太めの麺をチョイスして、ソースに負けないようにするところがポイント。出来立てのカルボナーラは、大切な日の食卓でも存在感を放ちます。



材料

2人前

スパゲッティーニ : 150g
ベーコン (拍子木切にしたもの) : 75g
卵黄ベース : 125g
ニンニク (芽を取って軽く潰したもの) : 12g
(二かけくらい)
ピュアオリーブオイル : 12g
白ワイン : 35g
パスタ汁の茹で汁 : 120~150cc程
塩、胡椒 : 適量

パルミジャーノチーズ
(すりおろしたもの) : 12g + 8g
EXVオリーブオイル : 5g
黒胡椒 : 適量

【卵黄ベース】2人前 1回分
卵黄 : 60g (3~4個分)
35%生クリーム : 65g

作り方

Step 1

卵黄と生クリームを泡立て器で混ぜ、卵黄ベースを作っておきます。
カラザ (白身と黄身をつなぐ部分) が気になる場合は、ザルなどで漉します。



Step 2

パスタ用のフライパンに、ピュアオイル・つぶしたニンニク・ベーコンを入れ火をつけ、ゆっくりソテーします。
ベーコンの旨味が少しフライパンにこびりつくようになって色よくソテーしたら、ニンニクは取り出します。

Step 3

STEP 2 のフライパンを、一度火から外し、白ワインを入れ、木べらで旨味をこそげ取るようにしながら、中火にかけて白ワインのアルコール分を蒸発させます。

Step 4

STEP 3 のフライパンに、パスタ用のゆで汁（塩を入れて、スープより少し濃いくらいの塩味をつけておきます）を入れ、沸かし、ベーコンの旨味をソースに溶かしこみます。

Step 5

スパゲッティを少し固めに茹で上げて、STEP 4 のフライパンのソースと合わせます。このときに、火を入れながら麺に味を含ませように少し煮ます。

Step 6

STEP 5の pasta が入ったフライパンの中のソースが、大きじ2〜3くらいに煮詰まったら、一度火から外し、卵黄ベースを入れ、ゆっくりと弱火にかけながら、ソースに火を通していきます。この時、いきなり強火にすると、ダマが出来るので注意します。

Step 7

ソースがとろっとしてきたら、火を止めるか、とろ火にして、パルミジャーノのすりおろし12gを混ぜ込みます。



Step 8

チーズが混ざりきったら、お皿に盛り、仕上げに粗挽きの黒胡椒、パルミジャーノのすりおろし残り8gをかけ、EXVオリーブオイルを回しかけたら完成です。