

オロ・デル・デシエルトを使ったシンプルパスタ
カリカリベーコンのカルボナーラ



材料 (1~2人分)

卵	2個 (常温)
パスタ	200g
にんにく	1かけ
ベーコン	ブロックを2cm
粉チーズ (パルミジャーノ・レッジャーノを使用)	お好みで
塩	およそ小さじ2杯
ブラックペッパー	お好みで
パセリ	お好みで
オロ・デル・デシエルト	大さじ4

レシピ

- 1 パスタをたっぷりのお湯で茹ではじめる。パスタに下味が付くように、塩を入れる。
- 2 にんにくをみじん切り、ベーコンを角切り or 細切り (お好みで) する。
- 3 ベーコンをカリカリに炒める。このときオリーブオイルを大さじ3ほど入れる。
- 4 卵は常温にしたものを割っておく。卵はよくといて、粉チーズとブラックペッパーを入れてまぜる。
- 5 茹であがったパスタにオリーブオイルを絡めて、すばやく4と混ぜる。
- 6 カリカリベーコンを5に入れ、まぜ合わせる。
- 7 パセリをふりかけて、できあがり。