

フライパン

カルボナーラ

調理時間：25分

カロリー：420kcal

〈材料〉（1人分）



パスタ	1束（100g）
ベーコン	3枚
水	300cc
牛乳	200cc
オリーブオイル	大さじ1
卵黄	1個
塩	小さじ1/2
粉チーズ・こしょう	少々

〈作り方〉

- 1 フライパンに水（200cc）、牛乳（100cc）、オリーブオイル、塩を入れる。
- 2 中火で2～3分煮立てたらふたを取り、半分に折ったパスタを均等に入れ、ふたをずらして10分ほど煮る。
- 3 ふたを取り、残りの水、牛乳、1cm幅に切ったベーコンを入れる。
- 4 弱火にして、菜箸でほぐしながら混ぜる。菜箸が重く感じるようになったら火を止める。
- 5 ガス台（またはIH加熱部）から外し、卵黄と粉チーズを全体に混ぜる。