

【カルボナーラリゾット①】



①卵は2個、黄身だけより分けておく。



②ボウルに全卵2個・①でより分けた白身2個分・パルメザンチーズ・黒コショウを入れておく。



③材料を混ぜ合わせ、さらにホエーを大さじ1加え、混ぜておく。



材料 (2人前)

固めに炊いたごはん200g
ベーコン・・・50g
ニンニク・・・1/4片
バター・・・8g
牛乳・・・100ml
ホエー・・・100ml
パルメザンチーズ
・・・大さじ1.5
卵・・・4個
(内2個は黄身のみトッピング用)
オリーブオイル・・・適宜
塩・・・適宜
黒コショウ・・・適宜



④フライパンにベーコン・オリーブオイルを入れて、ベーコンから油が出るまで炒めてから、ニンニクを加える



レシピ作成・監修
オステリア ポルタロッサ

オーナーシェフ 塚田啓

【カルボナーラリゾット②】



⑤バターとホエーを加え、黒コショウを振る。



⑥ごはんと牛乳を入れる。



⑦1分くらい煮た後、火から外して、塩を入れる、



ニンニクは薄くスライス



ベーコンは短冊切り



⑧火から外したまま④を入れ、かき混ぜる。(黄色から白っぽくなる)



⑨火に戻し、ひと混ぜしたら、再び火から外してバターを入れ、全体を馴染ませる。



⑩皿に盛り、黄身を乗せ、パルメザンチーズ、黒コショウをかけ、冷めないうちに頂く。