

グルテンフリー♪ベーコンとポテトのカルボナーラ仕立て



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：お鍋 🔥 カロリー：608kcal 🧂 塩分：7.5g

【「イルギオットーネ」：笹島 保弘シェフのレシピ】
パスタの別ゆでいらず＆生クリーム不使用。なのに驚くほど濃厚でリッチな味わい♪
ほくほくのポテトと香ばしいベーコンの旨みがソースに溶け込み、お鍋ひとつで完成するお手
軽本格レシピ。
グルテンフリーでもしっかり満足、心まで満たされる新しいカルボナーラ体験をどうぞ。

●「イルギオットーネ」について詳しくはこちら

使用商品

ミッキーマウス ライスヌードル パスタ

ミッキーマウスの顔の形をしたグルテンフリーのパスタです。
お米にこだわり、もっちりとした食感が楽しめるライスヌードルシリーズです。

© Disney



材料 2人前

ミッキーマウス / ライスヌードル	(コンソメや鶏がらスープの素等)
パスタ：1袋 (150g)	オリーブオイル：大さじ2 (24g)
ベーコン：100g	黒こしょう：適量
じゃがいも：60g	
卵黄：2個	
パルミジャーノチーズ：大さじ3 (15g)	
顆粒スープの素：10g	

作り方

- (1)
ベーコンは幅約1cmにカット、じゃがいもは皮をむいて1cm角に切る。
- (2)
鍋にオリーブオイル（大さじ2）を入れて、ベーコンを炒め、一旦取り出す。
※油が気になる場合は少しペーパータオルなどでふき取る。
- (3)
同じ鍋に水1ℓ、塩5g、顆粒スープの素10gを入れて、沸騰させる。
パスタ・じゃがいもを入れて、約8分ゆでる。
- (4)
ボウルにザルをのせて、パスタとジャガイモを湯切りする。
※ゆで汁は、あとで使用するので捨てない。
- (5)
温めておいた別のボウルに熱々のパスタとじゃがいもを入れ、取り出しておいたベーコン、卵黄を入れてよく混ぜる。
好みの滑らかさになるように、ゆで汁を少し加えて混ぜ合わせる。
- (6)
パルミジャーノチーズを加えて、よく混ぜ合わせ、お皿に盛り付ける。
お好みで黒こしょうをかける。