ケンミン食品
株式会社

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
パスタ：1袋（150g）
ベーコン：100g
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
（コンソメや鶏がらスープの素等）
オリーブオイル：大さじ2（24g）
黒こしょう：適量

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。
お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。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.