

## 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1 、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。