

# ねばりっこ カルボナーラ

**NIPPON**

## 材料 (1人分)

- ・鳥取県産ながいも「ねばりっこ」: 50g
- ・鳥取県産牛乳: 150ml
- ・鳥取県産ベーコン: 1枚
- ・オーマイ パスタソースルウ クリームソース用: 1ブロック
- ・オーマイ スパゲッティ1.7mm: 100g
- ・ダンテ オリーブオイル: 大さじ1
- ・卵黄: 1個
- ・粉チーズ: 大さじ1
- ・黒こしょう: 適宜
- ・バジル: 適宜



## 作り方

- 1 ねばりっこ、ベーコンは1.5cm幅の短冊に切る。
- 2 スパゲッティを表示時間どおりに茹でる。
- 3 フライパンに油を引き、ベーコンを中火で1分くらい炒め、ねばりっこを加え、さらに5分くらい炒める
- 4 [3]にルウ、粉チーズ、牛乳を加え、弱火で1~2分軽くとろみがつくまで煮詰め火を止める
- 5 [4]に茹で上がったスパゲッティ、卵黄を加えあえたらできあがり、お好みでバジルをトッピング

### ワンポイントレッスン

卵黄をいれたソースは、煮詰めすぎるとぼそっとするので、スパゲッティを入れたら余熱で仕上げると良いでしょう。  
ねばりっこ・粉チーズの分量は、お好みで増減してください。