

# 【カルボナーラリゾット①】



## 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



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。



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ってくる）

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。