

新発見
おいしい
奈良

Vol.
29

大和なでしこ卵を使った和風カルボナーラ

イタリアンジェラート&パスタ mamma

[材料]2人分

卵液	大和なでしこ卵(常温).....	2個
	生クリーム.....	20cc
	粉チーズ.....	20g
	白みそ.....	大さじ2
	しょうゆ.....	小さじ2
	ベーコン.....	40g
	シメジ、エリンギ、しいたけ...	各20g
	スパゲティ.....	200g
	スパゲティのゆで汁.....	40cc
	サラダ油 (あればオリーブオイル).....	小さじ2
塩・こしょう.....	少々	
黒こしょう(お好みで).....	適量	



〈作り方〉

- ①シメジは房を分け、エリンギとしいたけは約5mm厚さに切る。
- ②フライパンを熱しサラダ油を入れて、約2cm幅に切ったベーコンを入れ、かりっとなるまで焼き器にとる。
- ③ボールに卵液の材料を入れ、よく混ぜ合わせておく。
- ④たっぷりのお湯に約1%の塩を加え、スパゲティを表示時間通りにゆでる。
- ⑤ゆでている間に、②のベーコンを焼いた後のフライパンで①を炒め、塩・こしょう少々とゆで汁を加えて、③のボールに加える。そこに熱々のスパゲティも加える。
- ⑥皿に盛り、②のベーコンを上からちらし、黒こしょうをお好みでふる。

奈良のシェフが、奈良の食材で『ご家庭でできるレシピ』をお届けします。

ワンポイント

*卵は常温にもどしておいてください。
*熱々のスパゲティを卵液に加えると、おいしくできあがります。
*白みそは香りと旨みを引き出します。



きむら よしふみ
店長 木村 佳史さん

〒 平群町菊美台1-7-33 店内やテラスから、
☎ 0745-46-1085 四季折々、刻一刻と
FAX 0745-46-1082 表情を変える生駒
URL www.pref.nara.jp/norinbu/choubou/ 山が一望できる。



イタリアンジェラート&パスタ
mamma

イタリア語で「お母さん」を意味する「mamma」の名前通り、愛情いっぱいの手料理が揃います。また、自慢のイタリアンジェラートは、県産いちご「古都華」など地元素材等を使ったフレーバーをはじめ、季節ごとにいろんな味が楽しめます。

大和なでしこ卵
はここで

地産直営 | TEAM 奈良
地の味 土の香



畜産ならショップ

〒 葛城市山田123-2
☎ 9:00~18:00(土日8:00~18:00)
☎ 0745-69-5300



ダイキ南生駒店 産直市

〒 生駒市小瀬町88
☎ 1/1 ☎ 9:00~19:00 ☎ 0743-76-1188

奈良県マーケティング課 ☎0742-27-5427 FAX 0742-26-6211