

## Spaghetti alla carbonara con Nduja ンドゥイヤのカルボナーラ



「ンドゥイヤのカルボナーラ」

2人分

スパゲッティ(2.2mmなど太めがおすすめ)

ンドゥイヤ 15g

卵黄 2個

牛乳 200ml

パンチェッタ 90g

白ワイン 30ml

オリーブオイル 小さじ1

粗挽きこしょう 適量

ペコリーノチーズ 10g

パルミジャーノチーズ 20g

① 鍋にお湯を沸かし始める。

② パンチェッタを7mmの棒状に切る。

③ 1%の塩をした湯でパスタを茹で始める。

④ フライパンにオリーブオイル小さじ1と②を入れて弱火でカリカリになるまで炒め、ンドゥイヤを加えて馴染ませる。

⑤ ボウルに卵黄、牛乳、すりおろしたチーズと黒胡椒を混ぜる。

⑥ 茹で上がったパスタを④のフライパンに加えて脂を絡めたら⑤を流し入れて卵がかたま

らないように気をつけながら弱火で温める。皿に盛り黒胡椒をたっぷりとふる。