

紀州うめどり・うめたまごの2種盛パスタ ~合わせて食べると梅えカルボナーラ~ (6人前)



<うめどりの梅えパスタ>

- ①梅酢で下味をつけたうめどりをこんがりと焼く。
- ②ゆでたパスタにバターと梅干を加え混ぜ合わせる。
- ③パスタのうえにうめどりとカリカリ梅、ねぎ、きざみのりをトッピングする。

<うめたまごのカルボナーラ>

- ①牛乳、チーズ、コンソメを火にかけて混ぜ合わせる。
- ②①にゆでたパスタを加え混ぜる。
- ③うめどりのかわ部分に梅酢で下味をつけ、カリカリに焼いてベーコン状態にする。
- ④③とポーチドエッグ、ブラックペッパーをトッピングする。

<梅えカルボナーラ>

それぞれのパスタをある程度味わっていた後、二つのパスタを混ぜ合わせることで、梅風味のカルボナーラとして食べていただきます。

<うめどりの梅えパスタ>

紀州うめどり (もも肉) ……240g
梅酢 (紀州南高梅) …… 適量
梅干 (紀州南高梅) …… 6個
無塩バター……………120g
パスタ (乾麺) ……240g
きざみねぎ…………… 適量
きざみのり…………… 適量
カリカリ梅 (紀州南高梅) …… 30g

<うめたまごのカルボナーラ>

ピザ用チーズ……………120g
牛乳…………… 900ml
コンソメ…………… 30g
こしょう…………… 適量
塩……………適量
パスタ (乾麺) …… 240g
紀州うめたまご…………… 6個
紀州うめどり (かわ) …… 120g
梅酢 (紀州南高梅) …… 適量
ブラックペッパー…………… 適量