



## ド #03

パスタなのにピザ?ピザなのにパスタ?

# 真っ赤なカルボのバラジェニックピザ

**材料/material** 人数: 3人分 ※1段なら1人分

- 情熱価格 激辛!レッドカルボナーラ大盛り …… 1パック(3パック)
- 情熱価格 3種のかけるチーズ(140g) …… 1袋(3袋)
- 情熱価格 ロース生ハム …… 1パック(3パック)
- 温玉 …… 1個
- 情熱価格 あらびきコショウ …… 適量
- バジル …… お好みで



**作り方/recipe** 調理時間: 20分

- 1 解凍したカルボナーラにチーズを100g混ぜ、20cmのフライパンに平らに広げる。
- 2 蓋をして中弱火で10分程じっくり火を通す。
- 3 焦げ目が付いたら、皿にひっくり返し、そのまま滑らせてフライパンに戻す。
- 4 残りのチーズを上のにのせて蓋をし、5分程焼く。
- 5 皿に移して黒胡椒を挽き、バラ盛り生ハム、バジル、温玉を乗せて出来上がり。

### Point

表面が真っ赤になるくらい一味唐辛子を振りかければ、ホット増し増しチャレンジメニューに!?3段重ねるなら、味の違う3種のパスタで試してみても!追いベーコンを混ぜ込んで、リッチカルボもアリ。