

ズッキーニのタリアッテレ カルボナーラ風

○材料（6人分）

ズッキーニ	2本
ロースハム	4～5枚

○簡単カルボナーラソース

温泉卵	2個
マヨネーズ	大さじ2
パルメザンチーズ	大さじ1
塩	
少々	

粗びき黒コショウ	適量
（多め）	

○作りかた

1. ズッキーニはピーラーで薄い麺状に切る。
ハムは1センチ幅くらいに切る。
2. 簡単カルボナーラソースを作る。
ボールに温泉卵を崩しながら入れ、マヨネーズ、パルメザンチーズ、塩もよく混ぜる。
3. 鍋にたっぷりの熱湯を沸かし、0.8%くらいの塩をしてズッキーニをさっと10秒くらいゆでる。ざるにあげてよく水気を切る。
4. ③を②のボールに入れ、ロースハム、粗びきコショウも混ぜて完成。

