



Pâtes aux oignons caramélisés et aux olives

Temps de préparation > 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme d'oignons 100 grammes de beurre sel et poivre

1 boîte des anchois (à l'huile, égouttés et finement hachés)

1 boîte d'olives noires (dénoyautées)

1 piment rouge (épépiné et éminc)

1 cuillère à soupe vinaigre de vin rouge

400 grammes de pâtes (courtes, p. ex. des pennes)

huile d'olive

1 pièce de parmesan (râpé) persil plat (frais, ou sauge)

Méthode de préparation

- **1** Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles.
- 2. Laissez fondre le beurre dans une grande poêle et ajoutez les oignons. Salez et poivrez. Laissez-les étuver et se caraméliser pendant ± 30 à 45 minutes. Remuez de temps en temps. Ajoutez les anchois, les olives en rondelles et le piment rouge. Au dernier moment, ajoutez le vinaigre de vin rouge.
- Faites cuire les pâtes et égouttez-les. Mélangez-les avec les oignons. Saupoudrez-les de parmesan et de persil plat.