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.**
3. **Faites cuire les pâtes et égouttez-les. Mélangez-les avec les oignons. Saupoudrez-les de parmesan et de persil plat.**