



Μακαρονάδα με καραμελωμένα κρεμμύδια και σπιτικό chilli oil

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-40 λεπτά

Υλικά για το chilli oil:

2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
1/2 κ.γλ μπούκοβο καυτερό (προαιρετικά)
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
1/2 κ.γλ. ξερό κόλιανδρο σκόνη
½ κ.γλ. μαύρη ζάχαρη
ξύσμα από 1/2 λεμόνι
1/2 κ.γλ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
αλάτι
6 κ.σ. σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο

Υλικά:

500 γρ. MISKO Ματσάτα Χρυσή Σειρά

2 κ.σ. φυτικό βούτυρο
4 μεγάλα λευκά κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές φέτες
150 γρ. φυτική παρμεζάνα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

φυτική παρμεζάνα
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Φτιάχνουμε το chilli oil. Βάζουμε σε ένα πυρίμαχο μπολ το σκόρδο, το μπούκοβο, την πάπρικα, τον κόλιανδρο, τη ζάχαρη, το ξύσμα λεμονιού και το πιπέρι. Ζεσταίνουμε πολύ καλά το σησαμέλαιο ή το ηλιέλαιο, τόσο που να καπνίσει και περιχύνουμε με προσοχή το περιεχόμενο του μπολ. Ανακατεύουμε ζωηρά και αφήνουμε στην άκρη. .

- 2) Βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί. Μόλις ζεσταθεί, ρίχνουμε το βούτυρο κι αφήνουμε να λιώσει. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και το αφήνουμε να καραμελώσει για 15-20 λεπτά.
- 3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα ζυμαρικά [MISKO Ματσάτα Χρυσή Σειρά](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.
- 4) Όσο βράζουν τα ζυμαρικά, ρίχνουμε στο τηγάνι το chili oil και αφήνουμε να σοταριστεί για 1 λεπτό.
- 5) Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, απευθείας μέσα στο τηγάνι μαζί με 200 ml από τονερό τους, προσθέτουμε την μισή φυτική παρμεζάνα και τον μαϊντανό και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι, να δέσει καλά η σάλτσα.
- 6) Σερβίρουμε με φυτική παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.