

TEL9021's Macaroni w/ Caramelized Onions

Αφιερωμένο στους φοιτητές που είπαν να κάνουν μακαρόνια με σάλτσα και ξέχασαν τον πελτέ

Υλικά (Για 1 μερίδα):

- ½ του κουτιού σπαγγέτι No.6 ή ½ του κουτιού μακαρόνια Rigatoni
- 2 κρεμμύδια μεγάλα
- 1 χούφτα τυρί Regatto
- Λάδι για τηγάνισμα (κατά προτίμηση ηλιέλαιο, κάνει και το ελαιόλαδο)
- 2 κουταλάκια ζάχαρη λευκή
- Αλάτι ψιλό, αλάτι χοντρό

Εργαλεία

- 1 τηγάνι, όσο μεγαλύτερο τόσο το καλύτερο
- 1 κατσαρόλα γεμάτη με νεράκι για να βράσετε τα μακαρόνια
- 1 κόσκινο 40 mm οικιακής χρήσης (γνωστό και ως σουρωτήρι)

Διαδικασία

1) Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια, ξεπλύνετέ τα με νερό και κόψτε τα σε ροδέλες πάνω από το τηγάνι. Στόχος μας είναι κάθε κομμάτι να έχει περίπου τον ίδιο όγκο. Προσθέστε λάδι, λίγο νερό, λίγο αλάτι και τα δύο κουταλάκια ζάχαρη. Αρχίστε το τηγάνισμα, σε μέτρια προς μεγάλη φωτιά. Παράλληλα, βάλτε νερό στην κατσαρόλα να βράσει και μην ξεχάσετε να του ρίξετε λίγο χοντρό αλάτι.



2) Για να πετύχετε το σωστό καραμέλωμα των κρεμμυδιών, πρέπει να πάρουν χρώμα δίχως να καούν και να χάσουν τη σκληρότητα του ωμού, τραγανού κρεμμυδιού. Για να ελέγξετε το πρώτο κριτήριο χρησιμοποιείτε τη διαίσθηση του Μηχανικού και τα μάτια σας, ενώ για το δεύτερο, ανά τακτά χρονικά διαστήματα δοκιμάζετε να κόψετε ένα κομματάκι κρεμμύδι, μέχρι να πετύχετε τη μαλακότητα που θέλετε.

3) Εάν τα κρεμμύδια έχουν πάρει χρώμα, αλλά παραείναι σκληρά, χαμηλώστε τη φωτιά και καλύψτε το τηγάνι με ένα αλουμινόχαρτο.

ΠΡΟΣΟΧΗ ΜΗΝ ΚΑΟΥΝ.

Υποσημείωση 1: Η τέχνη του καραμελώματος είναι δύσκολη στην απλότητά της: Δε θα πετύχετε τέλειο αποτέλεσμα με την πρώτη, αλλά μόλις μάθετε δεν ξεχνιέται ποτέ.

Υποσημείωση 2: Τα καραμελωμένα κρεμμύδια έχουν χρήση και σε άλλες συνταγές, όπως στο αμερικάνικο (φτου, κακά) burger, ως σαλατικό αντί για μαρούλι ή ωμό κρεμμύδι.



Μια πρόσφατη απόπειρα καραμελώματος.

4) Ενώ καραμελώνονται τα κρεμμύδια, βράζετε τα μακαρόνια σύμφωνα με τα γνωστό πρότυπο ISO 7304-2:2008.

5) Αφαιρέστε το νερό με το σουρωτήρι και επανατοποθετήστε τα στην κατσαρόλα. Προσθέστε τα καραμελωμένα κρεμμύδια και το τυρί. Ζεστάνετε το μίγμα στην κατσαρόλα μέχρι να λιώσει το τυρί.

6) Έτοιμα! Πάνε ωραία με κόκκινο κρασί.