

## CATAVAPPI (FUSILI) AUX OIGNONS ET TOMATES RÔTIS AVEC PARMESAN

**Ingrédients :** 3-4 portions

- 3 gros oignons *Vidalia* pelés, coupés en deux puis en tranches assez épaisses (défaire les tranches)
- 3-4 tomates coupées en tranches assez épaisses
- Parmesan râpé (*au goût*)
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Granules d'ail (*mis 8-9 grosses gousses d'ail entières dans leur chemise*)
- 3 tasses (420 g) de catavappi (*mis des fusili- d'autres pâtes courtes feraient aussi l'affaire*)

**Préparation :**

- Mettre sur une plaque du papier à cuisson (parchemin).
- Mettre un peu d'huile et étendre sur le papier.
- Déposer les tranches d'oignons puis dessus mettre les tranches de tomates (recouvrir les oignons des tomates).
- Saupoudrer les tomates de parmesan, de granules d'ail (gousses entières) et arroser d'un bon filet d'huile partout.
- Mettre au four préchauffé à 400° F (200° C) et cuire pendant 45 minutes.
- Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée puis les égoutter. Verser dessus de l'huile d'olive (environ 3 c. à soupe/45 ml) et mélanger.
- *Retirer préalablement l'enveloppe de chacune des gousses d'ail cuites. Écraser les gousses.*
- Ajouter le mélange de la plaque avec l'huile de cuisson (c'est ce qui va apporter toute la saveur).
- Saler et poivrer au goût et ajouter encore du parmesan. Bien mélanger le tout et servir.

**Source :** déclinaison d'une recette de « La table en fête »

<http://latableenfete.blogspot.ca/2013/07/cavatappi-super-delicieux-aux-oignons.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 10 septembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/09/catavappi-fusili-aux-oignons-et-tomates.html>