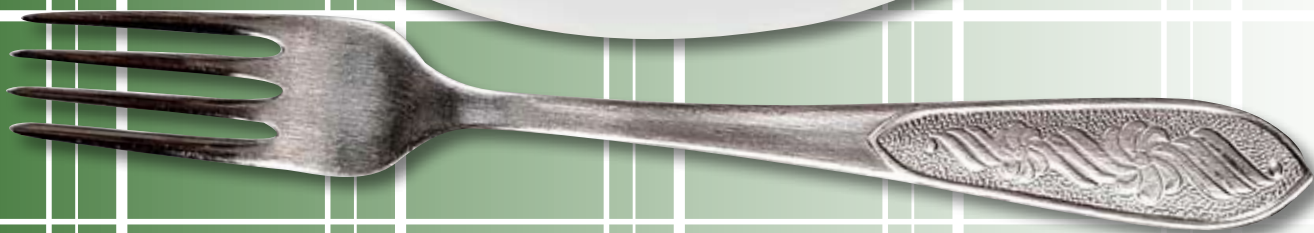


# PASTA...



For ever!



## Pasta salad

### Σαλάτα ζυμαρικών

#### Υλικά

- 375 γρ. ζυμαρικά «βίδες»
- 2 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο
- 250 γρ. ντοματίνια, κομμένα σε τέταρτα
- 180 γρ. μποκοντσίνι μοτσαρέλας, στραγγισμένα και κομμένα σε τέταρτα
- 1/3 φλιτζ. ελιές barchetta
- 1/4 φλιτζ. κουκουνάρι, ψημένο
- 2/3 φλιτζ. φύλλα φρέσκου βασιλικού, ψιλοκομμένα

1. Μαγειρεύετε τα ζυμαρικά σε μια μεγάλη καθαρόλα βραστό, αλατισμένο νερό, ακολουθώντας τις οδηγίες στο πακέτο. Τα σουρώνετε και τα τοποθετείτε ξανά στην καθαρόλα.
2. Προσθέτετε στα ζυμαρικά λάδι. Ανακατεύετε. Προσθέτετε τα ντοματίνια, τα μποκοντσίνι μοτσαρέλας, τις ελιές, το κουκουνάρι και 1/2 φλιτζ. βασιλικό. Ανακατεύετε.
3. Μοιράζετε τα ζυμαρικά στα πιάτα. Προσθέτετε στο καθένα το βασιλικό που έχει μείνει. Προσθέτετε πιπέρι και σερβίρετε.

#### Ingredients

- 375g dried spiral pasta
- 2 tablespoons olive oil
- 250g cherry tomatoes, quartered
- 180g tub baby bocconcini, drained, quartered
- 1/3 cup barchetta olives
- 1/4 cup pine nuts, toasted
- 2/3 cup shredded fresh basil leaves

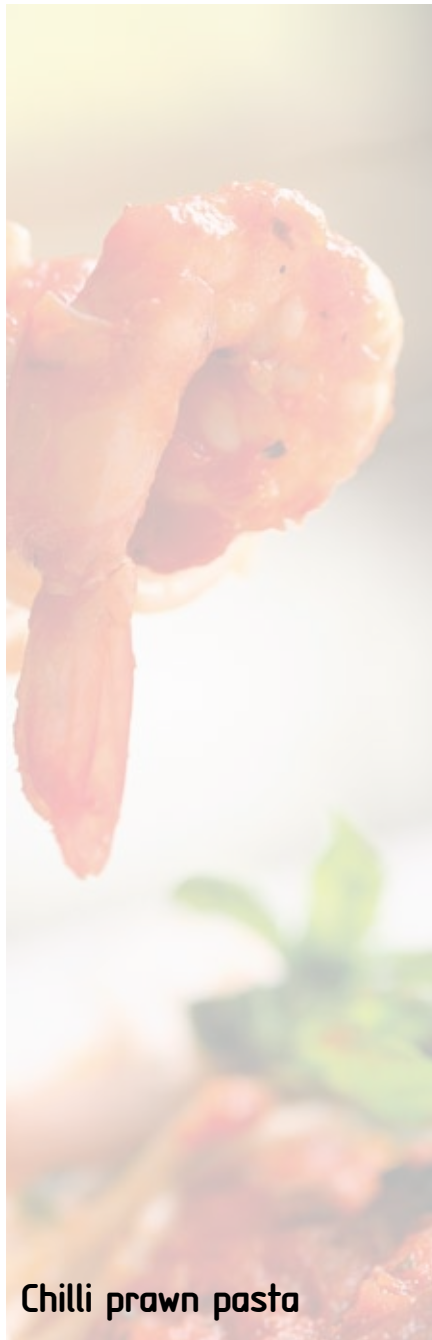
1. Cook pasta in a large saucepan of boiling, salted water, following packet directions, until tender. Drain. Return to pan.
2. Add oil to pasta. Toss to coat. Add tomato, bocconcini, olives, pine nuts and 1/2 cup basil. Toss to combine.
3. Divide pasta between bowls. Top with remaining basil. Season with pepper. Serve.

## Ζυμαρικά με τσίλι και γαρίδες

### Υλικά

- 375 γρ. μακαρόνια
- 1/3 φλιτζ. ελαιόλαδο
- 1/2 μικρό κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 μεγάλη πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- 1/4 φλιτζ. φύλλα φρέσκου βασιλικού, ψιλοκομμένα
- 400 γρ. (24) μικρές γαρίδες μαγειρεμένες, καθαρισμένες και αποφλοιωμένες, με τις ουρές τους

1. Μαγειρεύετε τα μακαρόνια σε μία κατσαρόλα βραστό, αλατισμένο νερό, ακολουθώντας τις οδηγίες στο πακέτο. Σουρώνετε, κρατώντας 1/4 φλιτζ. από το νερό τους.
2. Βάζετε ξανά τα μακαρόνια στην κατσαρόλα. Προσθέτετε το λάδι, το κρεμμύδι, το τσίλι, το βασιλικό, τις γαρίδες και το νερό που έχετε κρατήσει. Ανακατεύετε.
3. Προσθέτετε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε.

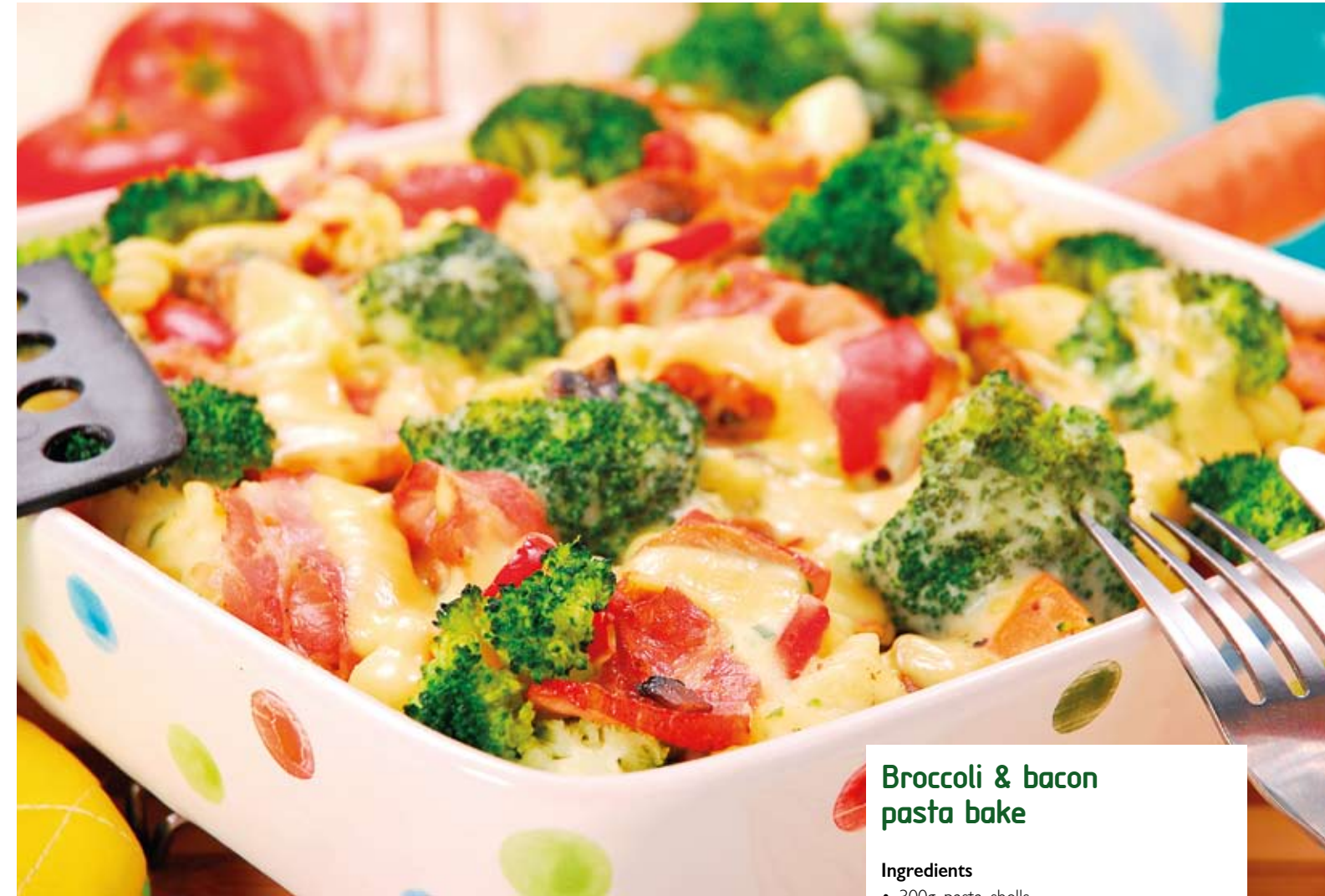


### Chilli prawn pasta

#### Ingredients

- 375g dried spaghetti pasta
- 1/3 cup olive oil
- 1/2 small red onion, finely chopped
- 1 long red chilli, finely chopped
- 1/4 cup finely shredded fresh basil leaves
- 400g (24) cooked small prawns, peeled, deveined, tails intact

1. Cook pasta in a saucepan of boiling, salted water, following packet directions, until tender. Drain, reserving 1/4 cup cooking liquid.
2. Return pasta to pan. Add oil, onion, chilli, basil, prawns and reserved liquid. Toss to combine.
3. Season with salt and pepper. Serve.



### Broccoli & bacon pasta bake

#### Ingredients

- 300g pasta shells
- 2 tsp olive oil
- 4 short cut bacon rashers, chopped
- 1 small onion, chopped
- 350g broccoli
- 1 cup (150g) frozen peas
- 1 cup (250ml) cream
- 2 eggs
- 1 1/2 cups (120g) grated cheddar cheese

## Ζυμαρικά με μπρόκολο και μπέικον στο φούρνο

### Υλικά

- 300 γρ. ζυμαρικά «κοχύλια»
- 2 κουτ. γλυκ. ελαιόλαδο
- 4 λεπτές φέτες μπέικον, ψιλοκομμένες
- 350 γρ. μπρόκολο
- 1 φλιτζ. (150 γρ.) αρακάς κατεψυγμένος
- 1 φλιτζ (250 ml.) κρέμα γάλακτος
- 2 αυγά
- 1 1/2 φλιτζ. (120 γρ.) τυρί τσένταρ τριμμένο

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180° C. Βράζετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες στο πακέτο. Τα σουρώνετε και τα ξαναβάζετε στην κατσαρόλα.
2. Στο μεταξύ, ζεσταίνετε το λάδι σε ένα τηγάνι σε μεσαία φωτιά. Προσθέτετε το μπέικον και το κρεμμύδι και μαγειρεύετε, μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν ελαφρώς.
3. Χωρίζετε το μπρόκολο σε μικρά κομμάτια. Μαγειρεύετε το μπρόκολο και τον αρακά στον ατμό ή σε φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να μαλακώσουν. Με ένα πιρούνι ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος και τα αυγά σε ένα δοχείο.
4. Προσθέτετε το μπέικον, το κρεμμύδι, το μπρόκολο, τον αρακά και την κρέμα γάλακτος μαζί με 1 φλιτζ. (80 γρ.) τσένταρ στα ζυμαρικά. Ανακατεύετε. Τοποθετείτε το μίγμα σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τσένταρ. Ψήνετε μέχρι να ροδίσει.

1. Preheat oven to 180°C. Cook the pasta according to the packet instructions. Drain, return to the pan.
2. Meanwhile, heat the oil in a frying pan over a medium heat. Add the bacon and onion, and cook, until soft and lightly browned.
3. Break the broccoli into small florets. Cook the broccoli and peas in a steamer or in the microwave until tender. Use a fork to mix the cream and eggs together in a jug.
4. Add bacon, onion, broccoli, peas and the cream along with 1 cup (80g) cheddar to the pasta. Stir. Spoon into an 8 cup (2 litre) ovenproof dish. Sprinkle remaining cheddar. Bake until golden.