

Calabaza de verano asada



INGREDIENTES:

- 1 libra de calabazas de verano
- aproximadamente 2 medianas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de pan rallado panko
- 1 cucharadita de condimento de pimienta y limón
- ½ cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de sal kosher o al gusto

INSTRUCCIONES:

- 1 Precalienta el horno a 400°F.
- 2 Corte la calabaza en rodajas de ½". Mezcle con aceite de oliva.
- 3 Combine los ingredientes restantes en un tazón pequeño y mezcle con la calabaza.
- 4 Coloque la calabaza en una bandeja para hornear y ase durante 12 a 14 minutos o hasta que esté tierna.
- 5 Ase durante 1 a 2 minutos o hasta que las migajas estén ligeramente doradas.

Taste!
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.