

Pasta con Calabaza & Calabacn a lo grande

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cebolla, amarilla	4 lb	
Pasta en plumitas, integral	4 lb	
Calabaza de verano, calabacín	4 lb	
Calabaza de invierno, calabaza	4 lb	
Aceite de oliva		3/4 tza
Vinagre balsámico		3/4 tza
Queso parmesano, rallado		2 tza
Pimienta negra molida		pizca



Directions

1. Cocine la pasta al dente y enjuague en agua fría. Sazone con sal y pimienta, rocíe con aceite de oliva. Mezcle suavemente y apártela.
2. Para porciones más pequeñas, pele y saque las semillas de una calabza mediana, sazone con sal y pimienta y aceite de oliva y ponga la calabaza en una bandeja para hornear mediana con aproximadamente 1/2" de agua en un horno caliente (375°F) hasta que esté blanda (alrededor de 30-40 minutos). Para una porción mayor, obtenga la

calabaza ya pelada y sin semilla por medio de un proveedor mayorista de la escuela. Corte la calabaza en cubitos medianos (1-2") y colóquelos en un tazón con ½ taza de aceite de oliva. Después de revolver suavemente, coloque los pedazos en una bandeja para hornear y cocínela en horno a 350°F.

3. Corte las cebollas en tiras julianas o tiras delgadas. Coloque las cebollas y el aceite de oliva en una bandeja para hornear grande y cocine en el horno a 400°F por 15 minutos. Agregue el vinagre balsámico y continúe cocinando por 15 minutos. Agregue el calabacín cortado en rodajas finas, revuelva con las cebollas y continúe cocinando por 5 minutos más. (Para la receta pequeña de 6 porciones, complete en una sartén caliente sobre la estufa).
4. Combine la pasta cocida y la calabaza con la mezcla de la cebolla y el calabacín. Revuelva. Espolvoree cada porción con queso parmesano.