

Parmesan-Roasted Acorn Squash

Serves 4

Ingredients

One 2 pound acorn squash
2 tablespoons olive oil
8 sprigs fresh thyme
pinch of salt and pepper
¼ cup grated Parmesan

Directions

1. Cut the squash in half, creating a flat surface. This makes it safer – when working with produce that rocks and rolls. Using a spoon you can scoop out seeds. Once that's out slice
2. On a rimmed baking sheet, toss the squash with the oil, thyme, salt, and pepper. Sprinkle with the parmesan.
3. Roast the squash in a preheated 400F oven until golden brown and tender, 25 to 30 minutes.

Recipe Tips and Tricks

Pierce squash with a fork and microwave for 1–3 minutes to make cutting easier. You can make this recipe with any winter squash variety.

Cut or cooked squash can be stored in the refrigerator for about a week.

Calabaza Asada con Parmesano

4 porciones

Ingredientes

Una calabaza de 2 libras
2 cucharadas de aceite de oliva
8 ramitas de tomillo fresco
Pizca de sal y pimienta
¼ taza de queso parmesano rallado

Instrucciones

1. Corta la calabaza por la mitad, creando una superficie plana. Esto lo hace más seguro, cuando se trabaja con productos que se balancean y ruedan. Con una cuchara puedes sacar las semillas. Una vez que estén fuera rebana la calabaza.
2. En una bandeja para hornear con borde, mezcle la calabaza con el aceite, el tomillo, la sal y la pimienta. Espolvorea con el parmesano.
3. Ase la calabaza en un horno precalentado a 400F hasta que esté dorada y tierna, de 25 a 30 minutos.

Consejos y trucos

Perfore la calabaza con un tenedor y cocine en el microondas durante 1 a 3 minutos para facilitar el corte. Puedes hacer esta receta con cualquier variedad de calabaza de invierno. La calabaza cortada o cocida se puede almacenar en el refrigerador durante aproximadamente una semana.