



# YELLOW SQUASH PARMESAN ROUNDS



Neighbor**Impact**  
Food Bank

## Ingredients

- 2 medium-sized yellow summer squash
- Garlic salt & freshly ground black pepper
- ½ cup freshly grated Parmesan cheese

## Instructions

- Place an oven rack in the center position of the oven. Preheat the oven to 425°F. Line a baking sheet with foil (lightly misted with nonstick cooking spray) OR parchment paper.
- Wash and dry the squash, and then cut each one into ¼-inch thick slices. Arrange the squash rounds on the prepared pan, with little to no space between them. Lightly sprinkle the squash with garlic salt and freshly ground black pepper. Use a small spoon to spread a thin layer of Parmesan cheese on each slice of squash.
- Bake for 15 to 20 minutes, or until the Parmesan melts and turns a light golden brown. (Watch these closely the first time you make them and pull them out of the oven early if the Parmesan is golden before 15 minutes. Alternatively, you may broil them for a minute or two at the end of the cooking time to speed up the browning.) Serve immediately.

<https://www.fiveearthhome.com/baked-parmesan-yellow-squash-rounds-recipe/>



# CALABZA AMARILLA PARMESAN RONDAS



NeighborImpact  
Food Bank

## Ingredientes

- 2 calabazas de verano amarillas medianas
- Sal de ajo y pimienta negra recién molida
- ½ taza de queso parmesano recién rallado

## Instrucciones

- Coloque una rejilla del horno en la posición central del horno. Precaliente el horno a 425°F. Cubra una bandeja para hornear con papel de aluminio (ligeramente rociado con aceite en aerosol antiadherente) O papel pergamino.
- Lave y seque la calabaza y luego córtela en rodajas de ¼ de pulgada de grosor. Coloque las rodajas de calabaza en el molde preparado, con poco o ningún espacio entre ellas. Espolvorea ligeramente la calabaza con sal de ajo y pimienta negra recién molida. Utilice una cuchara pequeña para untar una fina capa de queso parmesano en cada rebanada de calabaza.
- Hornee durante 15 a 20 minutos, o hasta que el parmesano se derrita y adquiera un color dorado claro. (Mírelos de cerca la primera vez que los prepare y sáquelos del horno temprano si el parmesano está dorado antes de los 15 minutos. Alternativamente, puede asarlos durante uno o dos minutos al final del tiempo de cocción para acelerar el dorado. .) Servir inmediatamente.

<https://www.fiveearthhome.com/baked-parmesan-yellow-squash-rounds-recipe/>

NeighborImpact es un proveedor que ofrece oportunidades de igualdad