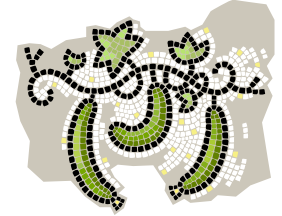


Farm Stand Greatness!

Try this great recipe for your next meal! You can find some of the ingredients at one of our two Farm Stands at the below locations:

Grant Skills Center Head Start

577 Las Palmas Ave.
Sacramento, CA 95815
7:30 a.m.-10:30 a.m.



Freedom Park Head Start

6015 Watt Avenue, Suite 5
North Highlands, CA 95660
12:00 p.m.-3:30 p.m.

Zucchini Stuffed Tomatoes

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 4 Large Plum Tomatoes | 3 tbsp Fresh Parsley |
| 1 ½ Pounds Zucchini, Shredded | 1 ½ tsp Fresh Thyme |
| 1 tsp. Salt | ½ Cup Grated Parmesan |
| 3 Shallots, sliced | Salt and Pepper to taste |
| 2 tbsp Olive Oil | |

1. Preheat oven. Cut tomatoes in half. Scoop out centers leaving the outer layer. Sprinkle the inside of the tomato with salt and flip over on paper towel to drain.
2. Grate the zucchini or cut into small sticks. Toss in strainer with salt and let sit for 10 minutes to let the water and juices drain out.
3. In a pan, stir together shallots with olive oil until they are brown.
4. Place zucchini in towel and squeeze out as much water as possible. Then add zucchini to shallots and olive oil.
5. Turn off the heat and add chopped parsley, thyme and half of the parmesan cheese. Stir until all is mixed.
6. Stuff tomatoes with filling and sprinkle with remaining parmesan cheese. Place tomatoes in ovenproof baking dish and cook until tops are brown.

Can serve with plain spaghetti noodles as a yummy side!

¡Grandeza del Puesto de Productos Agrícolas!

¡Pruebe esta gran receta en su próxima hora de alimentos! Puede encontrar algunos de los ingredientes en uno de los puestos de productos agrícolas en los siguientes lugares:

Grant Skills Center Head Start

577 Las Palmas Ave.

Sacramento, CA 95815

De 7:30 a.m. a 10:30 a.m.

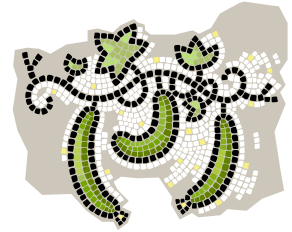


Freedom Park Head Start

6015 Watt Avenue, Suite 5

North Highlands, CA 95660

De 12:00 p.m. a 3:30 p.m.



Jitomates rellenos de calabacitas

- | | |
|--|------------------------------------|
| 4 jitomates grandes | 3 cucharaditas de perejil fresco |
| 1 ½ libras de calabacitas rayadas | 1 ½ cucharaditas de tomillo fresco |
| 1 cucharadita de sal | ½ taza de queso parmesano rayado |
| Sal y pimienta al gusto | 2 cucharadas de aceite de oliva |
| 3 Chalotes escalonias (shallots) rebanados | |

1. Caliente el horno. Corte los jitomates a la mitad. Límpieleles el centro dejando la capa superficial. Rocíe el interior con sal y colóquelos hacia abajo en una toalla para que se sequen.
2. Raye las calabacitas o córtelas en tiras pequeñas. Póngalas en una coladera con sal y déjelas reposar durante 10 minutos para que el agua y los jugos se sequen.
3. En una cacerola, agregue los chalotes con el aceite de oliva hasta que estén de color café.
4. Coloque las calabacitas en una toalla y presiónelas para quitarle lo más posible del agua. Luego agregue las calabacitas a los chalotes y el aceite de oliva.
5. Apague el fuego y agregue el perejil, el tomillo y la mitad del queso parmesano. Revuelva hasta que todo esté bien mezclado.
6. Rellene los jitomates con el relleno y rocíelos con el queso parmesano restante. Coloque los jitomates en un recipiente refractario y cocínelos hasta que queden de color café.

¡Pueden servirse con cualquier pasta como deliciosos acompañantes!