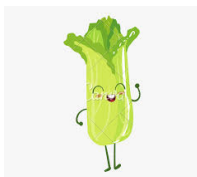




This week's produce box contains Farm-Fresh-to-You Romaine, Zucchini, and Celery. Don't forget to wash your produce under running water before you cut, eat, or cook it.

SUPER FANCY- KNIFE AND FORK ROMAINE SALAD:

Use your favorite dressing and toppings to make this simple salad, but super fancy. It is called a knife and fork salad because the lettuce isn't bite size pieces, it is made of whole leaves!



Rinse romaine under cold running water and shake to air dry. Cut in half lengthwise, keeping leaves intact. Arrange halves on individual serving plates. Sprinkle with favorite toppings like sliced radishes, tomato wedges, crumbled or shredded cheese, and bacon crumbles. Drizzle with your favorite dressing.

BAKED PARMESAN ZUCCHINI!

- 3-4 zucchini, quartered lengthwise
- 1/2 cup grated Parmesan
- 1 tsp Italian seasoning (a mix of dried oregano, basil, and thyme) optional
- 1/4 teaspoon garlic powder
- Salt and ground black pepper, to taste
- 2 tablespoons olive oil-or other vegetable oil
- 2 tablespoon chopped fresh parsley leaves, optional



DIRECTIONS:

1. Preheat the oven to 350 degrees F.
2. In a small bowl, combine Parmesan, seasoning, garlic powder, salt and pepper, to taste.
3. Place zucchini on a baking sheet. Drizzle with olive oil and sprinkle with the Parmesan mixture. Place the pan into the oven and bake until tender, about 15 minutes. Then broil for 2-3 minutes, or until golden brown.
4. Serve immediately, garnished with parsley, if desired.

CELERY

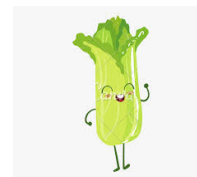
Celery is an excellent snack food! You can eat it alone, dip it in ranch dressing, or stuff it with your favorite filling! The leaves and the light colored center of the celery are edible too! Just be sure to wash the celery before eating. Also, take a second to remove the long fibers from the tougher, outer stalks for easier eating. Just use a vegetable peeler to catch the ends of the fibers then pull them away from the stalk.



This week's produce box contains Farm-Fresh-to-You Romaine, Zucchini, and Celery. Don't forget to wash your produce under running water before you cut, eat, or cook it.

SUPER FANCY- KNIFE AND FORK ROMAINE SALAD:

Use your favorite dressing and toppings to make this simple salad, but super fancy. It is called a knife and fork salad because the lettuce isn't bite size pieces, it is made of whole leaves!



Rinse romaine lettuce under cold running water and shake to air dry. Cut in half lengthwise, keeping leaves intact. Arrange halves on individual serving plates. Sprinkle with favorite toppings like sliced radishes, tomato wedges, crumbled or shredded cheese, and bacon crumbles. Drizzle with your favorite dressing.

BAKED PARMESAN ZUCCHINI!

- 3-4 zucchini, quartered lengthwise
- 1/2 cup grated Parmesan
- 1 tsp Italian seasoning (a mix of dried oregano, basil, and thyme) optional
- 1/4 teaspoon garlic powder
- Salt and ground black pepper, to taste
- 2 tablespoons olive oil-or other vegetable oil
- 2 tablespoon chopped fresh parsley leaves, optional



DIRECTIONS:

1. Preheat the oven to 350 degrees F.
2. In a small bowl, combine Parmesan, seasoning, garlic powder, salt and pepper, to taste.
3. Place zucchini on a baking sheet. Drizzle with olive oil and sprinkle with the Parmesan mixture. Place the pan into the oven and bake until tender, about 15 minutes. Then broil for 2-3 minutes, or until golden brown.
4. Serve immediately, garnished with parsley, if desired.

CELERY

Celery is an excellent snack food! You can eat it alone, dip it in ranch dressing, or stuff it with your favorite filling! The leaves and the light colored center of the celery are edible too! Just be sure to wash the celery before eating. Also, take a second to remove the long fibers from the tougher, outer stalks for easier eating. Just use a vegetable peeler to catch the ends of the fibers then pull them away from the stalk.

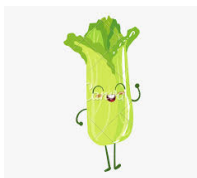




La caja de productos Frescos-de-Granja-para-Usted de esta semana contiene Lechuga Romana, Calabacín, y Apio. No olvide lavar sus productos con agua corriente antes de cortarlos, comerlos, o cocinarlos.

SUPER ELEGANTE- ENSALADA DE LECHUGA ROMANA CON CUCHILLO Y TENEDOR

Usa su aderezo y toppings favoritos para hacer esta ensalada simple, pero súper elegante. Se llama ensalada de cuchillo y tenedor porque la lechuga no es un bocado, ¡está hecha de hojas enteras!



Enjuague la lechuga romana con agua corriente fría y agítelos para que se sequen al aire. Corte por la mitad a lo largo, manteniendo las hojas intactas. Coloque las mitades en platos individuales para servir. Espolvoree con los ingredientes favoritos como rábanos en rodajas, rodajas de tomate, queso desmenuzado o rallado y tocino desmenuzado. Rocíe con su aderezo favorito.

CALABACÍN CON PARMESANO HORNEADO

3-4 calabacines, cortados en cuartos a lo largo
1/2 taza de queso parmesano rallado
1 cucharadita de condimento italiano (una mezcla de orégano seco, albahaca y tomillo) opcional
1/4 de cucharadita de ajo en polvo
Sal y pimienta negra molida, al gusto.
2 cucharadas de aceite de oliva u otro aceite vegetal
2 cucharadas de hojas frescas de perejil picadas, opcional



DIRECCIONES:

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. En un tazón pequeño, combine el parmesano, los condimentos, el ajo en polvo, la sal y la pimienta al gusto.
3. Coloque el calabacín en una bandeja para hornear. Rocíe con aceite de oliva y espolvoree con la mezcla de parmesano. Coloque la sartén en el horno y hornee hasta que esté tierna, aproximadamente 15 minutos. Luego ase durante 2-3 minutos o hasta que estén doradas.
4. Sirva inmediatamente, adornado con perejil, si lo desea.

APIO

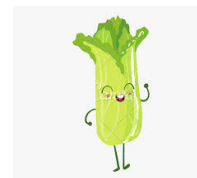
¡El apio es un excelente bocadillo! ¡Puedes comerlo solo, sumergirlo en un aderezo ranch o rellenarlo con tu relleno favorito!
¡Las hojas y el centro de color claro del apio también son comestibles! Solo asegúrate de lavar el apio antes de comerlo. Además, tómese un segundo para quitar las fibras largas de los tallos externos más duros para comer más fácilmente. Simplemente use un pelador de verduras para atrapar los extremos de las fibras y luego retírelas del tallo.



La caja de productos Frescos-de-Granja-para-Usted de esta semana contiene Lechuga Romana, Calabacín, y Apio. No olvide lavar sus productos con agua corriente antes de cortarlos, comerlos, o cocinarlos.

SUPER ELEGANTE- ENSALADA DE LECHUGA ROMANA CON CUCHILLO Y TENEDOR

Usa su aderezo y toppings favoritos para hacer esta ensalada simple, pero súper elegante. Se llama ensalada de cuchillo y tenedor porque la lechuga no es un bocado, ¡está hecha de hojas enteras!



Enjuague la lechuga romana con agua corriente fría y agítelos para que se sequen al aire. Corte por la mitad a lo largo, manteniendo las hojas intactas. Coloque las mitades en platos individuales para servir. Espolvoree con los ingredientes favoritos como rábanos en rodajas, rodajas de tomate, queso desmenuzado o rallado y tocino desmenuzado. Rocíe con su aderezo favorito.

CALABACÍN CON PARMESANO HORNEADO

3-4 calabacines, cortados en cuartos a lo largo
1/2 taza de queso parmesano rallado
1 cucharadita de condimento italiano (una mezcla de orégano seco, albahaca y tomillo) opcional
1/4 de cucharadita de ajo en polvo
Sal y pimienta negra molida, al gusto.
2 cucharadas de aceite de oliva u otro aceite vegetal
2 cucharadas de hojas frescas de perejil picadas, opcional



DIRECCIONES:

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. En un tazón pequeño, combine el parmesano, los condimentos, el ajo en polvo, la sal y la pimienta al gusto.
3. Coloque el calabacín en una bandeja para hornear. Rocíe con aceite de oliva y espolvoree con la mezcla de parmesano. Coloque la sartén en el horno y hornee hasta que esté tierna, aproximadamente 15 minutos. Luego ase durante 2-3 minutos o hasta que estén doradas.
4. Sirva inmediatamente, adornado con perejil, si lo desea.

APIO

¡El apio es un excelente bocadillo! ¡Puedes comerlo solo, sumergirlo en un aderezo ranch o rellenarlo con tu relleno favorito!
¡Las hojas y el centro de color claro del apio también son comestibles! Solo asegúrate de lavar el apio antes de comerlo. Además, tómese un segundo para quitar las fibras largas de los tallos externos más duros para comer más fácilmente. Simplemente use un pelador de verduras para atrapar los extremos de las fibras y luego retírelas del tallo.

