

## Zucchini Pizza Bites

### **Ingredients:**

2 medium-sized zucchini, trimmed  
Olive oil cooking spray or 1 Tbsp olive oil  
¾ cup homemade or jarred tomato or marinara sauce  
1 cup (4 ounces) shredded part-skim mozzarella



### **Directions:**

1. Set a rack in the highest part of the oven. Turn the oven on and set it to broil. Cover a baking sheet with aluminum foil.
2. Cut each zucchini into rounds about ¼ inch thick.
3. Spread the zucchini rounds in one layer on the baking sheet and lightly coat them with cooking spray or the olive oil. Turn all the pieces over and spray/coat them with oil. Put the baking sheet in the oven and broil the zucchini until the rounds begin to brown; about 3 minutes.
4. Turn the zucchini over and top each piece with 1 teaspoon sauce and 1 heaping teaspoon cheese. Broil until the cheese melts, about 1-3 minutes, taking care not to burn the cheese. Remove the baking sheet from the oven and cool for 1-2 minutes. Enjoy!

Picture and recipe adapted from: *Chop Chop Magazine*- Winter 2016

For more recipes like us on Facebook: Racine Kenosha Community Action Agency

and follow us on Twitter: RKCAAWIC

This institution is an equal opportunity provider.

## Bocados de Pizza de Calabacín

### Ingredientes:

- 2 calabacines medianos, sin las orillas
- Spray o aerosol para cocinar de aceite de oliva
  - o 1 cucharada de aceite de oliva
- $\frac{3}{4}$  taza de salsa de tomate hecha en casa o salsa enlatada
  - o salsa marinara
- 1 taza (4 onzas) de queso mozzarella semidescremado



### Modo de Preparación:

1. Coloque una rejilla en la parte más alta del horno. Enciende el horno y prográmalo para asar (broil). Cubre una bandeja para hornear con papel aluminio.
2. Corta cada calabacín en rodajas de cómo  $\frac{1}{4}$  de pulgada de grueso.
3. Acomoda las rodajas de calabacín en una capa sobre la bandeja para hornear y ligeramente cúbreelas con aerosol para cocinar o aceite de oliva. Voltea todas las rodajas y cubre con aerosol o aceite. Coloca la bandeja en el horno y asa los calabacines hasta que comiencen a dorarse, como 3 minutos.
4. Voltea las rodajas y cobre cada rodaja con 1 cucharadita de salsa y 1 cucharadita de queso. Asa hasta que el queso se derrite, como 1 a 3 minutos, sin quemar el queso. Retire la bandeja del horno y deja enfriar por como 1 o 2 minutos. ¡Disfruta!

Foto y receta adaptada de: La revista *Chop Chop* de Invierno 2016

Para más recetas sigue nos en Facebook: Racine Kenosha Community Action Agency  
Y en Twitter: RKCAAWIC

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.