**Vegetales italianos de verano**

Rinde: 6 porciones (½ taza por porción)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 a 35 minutos

***Ingredientes***

1 cebolla mediana cortada en dados

1 calabaza amarilla mediana o calabacín picado

1 tomate picado

1 pimiento verde cortado en dados

1 lata (8 onzas) de salsa de tomate

1cucharadita de condimento italiano

½ cucharadita de ajo en polvo

2 onzas de queso mozzarella rallado (½ taza de queso rallado)

Sal y pimienta negra a gusto

***Preparación***

1. Precalentar el horno a 350°F.
2. Lavar todos los vegetales.
3. Reunir, cortar, rallar y medir todos los ingredientes antes de comenzar a preparar la receta.
4. Colocar la cebolla, la calabaza o calabacín, el tomate y el pimiento verde en una fuente para horno cuadrada de 9 pulgadas.
5. En un recipiente pequeño, mezclar la salsa de tomate, el condimento italiano y el ajo en polvo, luego verter la salsa sobre los vegetales.
6. Hornear sin tapar durante 30 a 35 minutos hasta que la calabaza o el calabacín estén tiernos.
7. Cubrir con el queso y continuar horneando otros 4 o 5 minutos hasta que se derrita el queso.
8. Retirar del horno y dejar reposar durante 5 minutos antes de servir.
9. Refrigerar las sobras dentro de las 2 horas. Consumir dentro de los siguientes 3 a 5 días.

***¡Sea creativo!*** Transfórmelo en una comida principal agregando carne molida, pollo o pavo condimentados y cocidos.

