

ORZO & SQUASH IN TOMATO SAUCE



Prep Time: 15 min
Cook Time: 35 min
Servings: 4

Ingredients

- 2 oz. Primo Orzo Pasta
- 2 tsp. canola oil
- 2 tbsp. red onion (chopped)
- 1 tsp. rosemary
- 1/2 cup Acorn squash
- pinch of salt
- pinch of black pepper
- 1 cup Primo Tomato Diced in Juice - Unsalted

Instructions

- Cut the squash in 1/2 inch slices. Bake for 30 minutes at 350o F.
- In a large pot add canola oil. Fry the onions, tomato, & rosemary. Cook for 5 minutes. Add water if needed. Adjust with salt & pepper.
- When the squash is cooked, cut into small pieces.
- Cook the pasta "al dente", mix into the sauce, then add the squash. Mix together.
- Serve and garnish with sprigs of fresh rosemary.



ORZO & COURGE À LA SAUCE TOMATE



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35

Portions : 4

Ingrédients

- 2 oz. Pâtes Primo Orzo
- 2 c. huile de canola
- 2 cuillères à soupe. oignon rouge (haché)
- 1 c. Romarin
- 1/2 tasse de courge poivrée
- pincée de sel
- pincée de poivre noir
- 1 tasse de tomates Primo en dés dans du jus - non édulcorée

Instructions

- Couper la courge en tranches de 1/2 pouce. Cuire au four pendant 30 minutes à 350o F.
- Dans une grande casserole, ajouter l'huile de canola. Faire revenir les oignons, la tomate et le romarin. Cuire 5 minutes. Ajouter de l'eau si besoin. Ajuster avec du sel et du poivre.
- Lorsque la courge est cuite, la couper en petits morceaux.
- Cuire les pâtes « al dente », les mélanger à la sauce, puis ajouter la courge. Mélanger ensemble.
- Servir et décorer de brins de romarin frais.

