

Cabbage, Mushroom, and Bacon Pasta

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4 servings **Total Time:** 25 minutes

Ingredients:

4 thick-cut bacon slices, chopped
12 ounces uncooked bucatini pasta substitute for spaghetti, spaghettini, or fettuccini
8-ounce portobello mushrooms, sliced
1 teaspoon kosher salt
3/4 teaspoon black pepper
4 cups shredded savoy cabbage (about 1/2 head of cabbage)
2 ounces cream cheese, softened
2 tablespoons fresh thyme leaves
1 ounce Parmesan cheese, shredded (about 1/4 cup)

1. Bring a large saucepan filled with water to a boil over high.
2. While water comes to a boil, cook bacon in a large skillet over medium, stirring occasionally, until crisp, about 8 minutes. Transfer to a plate lined with paper towels, reserving drippings in skillet.
3. Cook pasta according to package directions. Drain well, reserving 1 cup pasta cooking water.
4. Add mushrooms to skillet, and sprinkle with salt and pepper. Increase heat to medium-high, and cook, stirring occasionally, until golden, about 8 minutes. Add cabbage and cook until cabbage wilts and just begins to caramelize, about 4 minutes. Add cream cheese and 1/2 cup of the reserved pasta water and stir until smooth. Fold in cooked pasta, and cook until heated through, about 2 minutes. (Stir in more cooking water if needed.) Divide evenly among 4 bowls, and top with cooked bacon, thyme, and Parmesan.



Adapted from: southernliving.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Cabbage, Mushroom, and Bacon Pasta

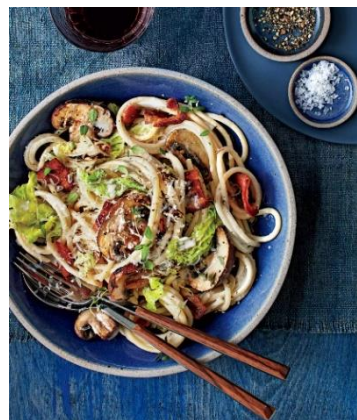
For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4 servings **Total Time:** 25 minutes

Ingredients:

4 thick-cut bacon slices, chopped
12 ounces uncooked bucatini pasta substitute for spaghetti, spaghettini, or fettuccini
8-ounce portobello mushrooms, sliced
1 teaspoon kosher salt
3/4 teaspoon black pepper
4 cups shredded savoy cabbage (about 1/2 head of cabbage)
2 ounces cream cheese, softened
2 tablespoons fresh thyme leaves
1 ounce Parmesan cheese, shredded (about 1/4 cup)

1. Bring a large saucepan filled with water to a boil over high.
2. While water comes to a boil, cook bacon in a large skillet over medium, stirring occasionally, until crisp, about 8 minutes. Transfer to a plate lined with paper towels, reserving drippings in skillet.
3. Cook pasta according to package directions. Drain well, reserving 1 cup pasta cooking water.
4. Add mushrooms to skillet, and sprinkle with salt and pepper. Increase heat to medium-high, and cook, stirring occasionally, until golden, about 8 minutes. Add cabbage and cook until cabbage wilts and just begins to caramelize, about 4 minutes. Add cream cheese and 1/2 cup of the reserved pasta water and stir until smooth. Fold in cooked pasta, and cook until heated through, about 2 minutes. (Stir in more cooking water if needed.) Divide evenly among 4 bowls, and top with cooked bacon, thyme, and Parmesan.



Adapted from: southernliving.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

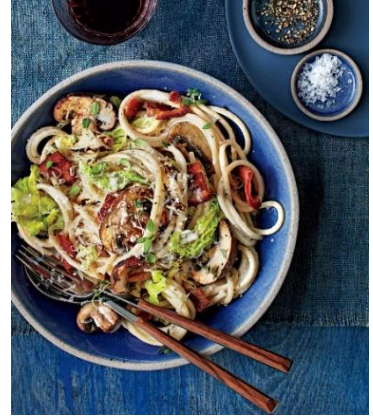
Pasta de col, Champiñones y Tocino

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 25 minutos

Ingredientes:

4 rebanadas de tocino de corte grueso, picadas
12 onzas de pasta bucatini sin cocer, sustituto de los espaguetis, spaghetti o fettuccini
8 onzas de champiñones portobello, cortados en rodajas
1 cucharadita de sal kosher
3/4 de cucharadita de pimienta negra
4 tazas de col de Milán (aproximadamente 1/2 cabeza de col)
2 onzas de queso crema, ablandado
2 cucharadas de hojas de tomillo fresco
1 onza de queso parmesano rallado (aproximadamente 1/4 de taza)



1. Llevar a ebullición una cacerola grande llena de agua a fuego alto.
2. Mientras el agua hierve, cocine el tocino en una sartén grande a fuego medio, removiendo ocasionalmente, hasta que esté crujiente, unos 8 minutos. Pasar a un plato forrado con papel de cocina, reservando los restos de la sartén.
3. Cocer la pasta según las instrucciones del paquete. Escurrir bien, reservando 1 taza de agua de cocción de la pasta.
4. Añade los champiñones a la sartén y espolvorea con sal y pimienta. Subir el fuego a medio-alto y cocinar, removiendo de vez en cuando, hasta que se doren, unos 8 minutos. Añadir la col y cocinar hasta que se marchite y comience a caramelizarse, unos 4 minutos. Añadir el queso crema y 1/2 taza del agua de la pasta reservada y remover hasta que esté suave. Incorpore la pasta cocida y cocine hasta que se caliente, unos 2 minutos (añada más agua de cocción si es necesario). Reparta uniformemente en 4 cuencos y cubra con el bacon cocido, el tomillo y el parmesano.



Adaptado de: southernliving.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Pasta de col, Champiñones y Tocino

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 25 minutos

Ingredientes:

4 rebanadas de tocino de corte grueso, picadas
12 onzas de pasta bucatini sin cocer, sustituto de los espaguetis, spaghetti o fettuccini
8 onzas de champiñones portobello, cortados en rodajas
1 cucharadita de sal kosher
3/4 de cucharadita de pimienta negra
4 tazas de col de Milán (aproximadamente 1/2 cabeza de col)
2 onzas de queso crema, ablandado
2 cucharadas de hojas de tomillo fresco
1 onza de queso parmesano rallado (aproximadamente 1/4 de taza)



1. Llevar a ebullición una cacerola grande llena de agua a fuego alto.
2. Mientras el agua hierve, cocine el tocino en una sartén grande a fuego medio, removiendo ocasionalmente, hasta que esté crujiente, unos 8 minutos. Pasar a un plato forrado con papel de cocina, reservando los restos de la sartén.
3. Cocer la pasta según las instrucciones del paquete. Escurrir bien, reservando 1 taza de agua de cocción de la pasta.
4. Añade los champiñones a la sartén y espolvorea con sal y pimienta. Subir el fuego a medio-alto y cocinar, removiendo de vez en cuando, hasta que se doren, unos 8 minutos. Añadir la col y cocinar hasta que se marchite y comience a caramelizarse, unos 4 minutos. Añadir el queso crema y 1/2 taza del agua de la pasta reservada y remover hasta que esté suave. Incorpore la pasta cocida y cocine hasta que se caliente, unos 2 minutos (añada más agua de cocción si es necesario). Reparta uniformemente en 4 cuencos y cubra con el bacon cocido, el tomillo y el parmesano.



Adaptado de: southernliving.com

Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664