

Cheesy Pumpkin Pasta

1. Wash hands and surfaces.
2. Cook pasta according to package instructions; drain and set aside.
3. In a medium pot, add all the other ingredients. Mix together well to combine, and bring to a boil over high heat.
4. Once boiling, lower the heat to medium-low and let simmer until the cheese is completely melted. If you prefer a thinner sauce, add more milk.
5. Remove from heat and pour over prepared pasta. Mix well.
6. Serve and enjoy right away or store for later: in the refrigerator for 3-5 days or the freezer for up to 3 months.

Pasta con Queso y Calabaza

1. Lavarse las manos y las superficies.
2. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete; escurrir y reservar.
3. En una olla mediana, agregue todos los demás ingredientes. Mezcle bien para combinar y hierva a fuego alto.
4. Una vez que hierva, baja el fuego a medio-bajo y deja cocinar a fuego lento hasta que el queso se derrita por completo. Si prefiere una salsa más ligera, agregue más leche si es necesario.
5. Retire del fuego y vierta sobre la pasta preparada. Mezclar bien. Sirva y disfrute de inmediato o guárdelo para más tarde: en el refrigerador durante 3 a 5 días o en el congelador hasta por 3 meses.



FIND US ONLINE!

Prepared by Rhode Island Community Food Bank's Healthy Habits, Eating Well on a Budget Program | June 2022. Contact: Flannery Sullivan, Community Nutrition Manager | (401) 230-1671 | fsullivan@rfoodbank.org



Cheesy Pumpkin Pasta

A creamy, savory seasonal pasta dish.

Un cremoso y sabroso plato de pasta de temporada.



Servings/ Porciones	6
Cost of Recipe/ Costo de Receta	\$5.79
Cost per Serving/ Costo por Porción	\$0.97

healthy recipes



LOGO KEY/CLAVE DE LOGOTIPO:

This ingredient can be swapped for another form!
Este ingrediente se puede cambiar por otra forma!



Canned
Lata



Dried
Seco



Fresh
Fresco



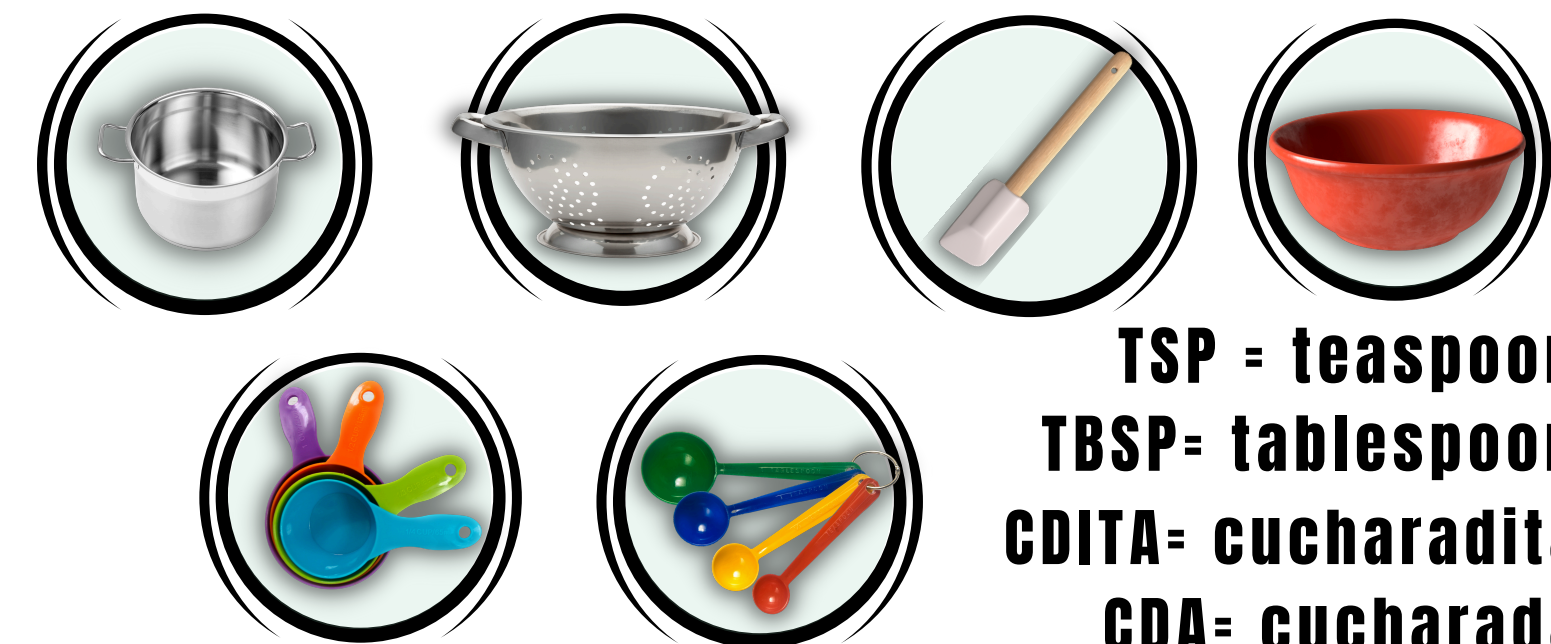
Frozen
Congelado



Ingredients/Ingredientes:



Tools Needed/Instrumentos:



Directions/Direcciones:

