



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



# Antipasto Calabrese D'Zaida

## Ingredients

1/2 cup olive oil  
2 large yellow onions, diced  
1 medium red bell pepper, diced  
1 medium green bell pepper, diced  
1 cup pickled vegetables, diced,  
juices reserved  
1/2 cup pepper-stuffed green olives,  
juices reserved  
1/2 cup canned mushrooms, drained  
and diced  
1 cup ketchup  
2 5-oz cans tuna in water, drained  
5 16-oz glass jars, washed and dried

**Servings:** 5 16-oz jars

**Prep Time:** 45 minutes

**Cook Time:** 15 minutes

**Cool down time:** 1 hour

**Total Time:** 2 hours

## Directions

1. Heat oil in a large saucepan over medium-high heat. Add onions and cook until translucent, stirring occasionally. Then add bell peppers and cook for another 5 minutes.
2. Add pickled vegetables, olives and mushrooms and cook for 2 minutes or until warmed through, stirring constantly. Next, add ketchup and the pickled vegetable and olive juices. Stir well to combine.
3. Add tuna and use cooking spoon to break into small chunks. Bring mixture to a boil over medium heat. Once boiling, remove from heat and let the antipasto cool to room temperature.
4. Once antipasto sauce has cooled, fill the glass jars, leaving 1/4-inch of room at the top. Wipe the rim with a paper towel to remove any sauce and secure tightly with a lid.



Scan code for  
more recipes

Author: Zaida Rojas, staff family member



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



# Antipasto Calabrese D'Zaida

## Ingredientes

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 2 cebollas amarillas grandes, picadas en cuadritos
- 1 pimiento rojo mediano, picado en cuadritos
- 1 pimiento verde mediano, picado en cuadritos
- 1 taza de verduras encurtidas, picadas, reserve el líquido
- 1/2 taza de aceitunas verdes rellenas de pimiento, reserve el líquido
- 1/2 taza de champiñones enlatados, escurridos y picados en cuadritos
- 1 taza de salsa de tomate (cátsup)
- 2 latas de 5 onzas de atún en agua, escurridas
- 5 frascos de vidrio de 16 onzas, lavados y secos

**Porciones:** 5 frascos de 16 onzas

**Tiempo de preparación:** 45 minutos

**Tiempo de cocción:** 15 minutos

**Tiempo de enfriamiento:** 1 hora

**Tiempo Total:** 2 horas

## Preparación

1. Caliente el aceite en una olla mediana a fuego medio-alto. Añada la cebolla y cocine hasta que esté transparente, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de palo. A continuación, añada los pimientos y cocine otros 5 minutos.
2. Añada las verduras encurtidas, las aceitunas y los champiñones y cocine durante 2 minutos o hasta que se caliente, revolviendo constantemente. A continuación, añada la salsa de tomate/cátsup y el líquido de las verduras encurtidas y las aceitunas. Revuelva bien para combinar.
3. Añada el atún y utilice una cuchara de palo para partirlo en trozos pequeños. Deje que la mezcla hierva a fuego medio. Una vez que hierva, retire del fuego y deje que el antipasto se enfríe a temperatura ambiente.
4. Cuando la salsa de antipasto se haya enfriado, llene los frascos de vidrio, dejando 1 centímetro de espacio en la parte superior. Limpie el borde con una toalla de papel para eliminar cualquier resto de salsa y cierre los tarros bien usando la tapa que les corresponde.



Escanee  
el código para  
más recetas

Autor: Zaida Rojas, familiar de un empleado



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



# Món Antipasto Calabrese D'Zaida

## Nguyên liệu

- 1/2 chén dầu ô liu
- 2 củ hành tây vàng cỡ lớn, băm nhỏ
- 1 quả ớt chuông đỏ cỡ trung bình, băm nhỏ
- 1 quả ớt chuông xanh cỡ trung bình, băm nhỏ
- 1 chén rau củ muối chua, băm nhỏ, giữ nước riêng
- 1/2 chén quả ô liu xanh nhồi ớt, giữ nước riêng
- 1/2 chén nấm hộp, bỏ nước rồi băm nhỏ
- 1 chén sốt cà chua ketchup
- 2 hộp cá ngừ 5-oz, bỏ nước
- 5 hũ thủy tinh 16oz, rửa sạch và để khô

**Phần ăn:** 5 hũ 16 oz (453 g)  
**Thời gian chuẩn bị:** 45 phút  
**Thời gian nấu:** 15 phút  
**Thời gian để nguội:** 1 giờ  
**Tổng thời gian:** 2 giờ

## Hướng dẫn

1. Làm nóng dầu trong chảo lớn, lửa vừa phải. Bỏ hành tây vào xào đến khi chuyển màu trong, đảo đều. Sau đó, thêm ớt chuông và xào tiếp 5 phút.
2. Thêm rau củ muối chua, ô liu và nấm rồi nấu 2 phút hoặc tới khi nóng đều, đảo liên tục. Tiếp theo, thêm sốt cà chua ketchup và rau củ muối chua cùng nước ô liu. Khuấy đều.
3. Thêm cá ngừ và dùng muỗng tách thịt cá thành những miếng nhỏ. Đun hỗn hợp tới khi sôi, lửa vừa. Khi đã sôi, bắc chảo khỏi bếp và để món khai vị nguội xuống nhiệt độ phòng.
4. Khi sốt đã nguội, đổ vào các hũ thủy tinh, chừa khoảng trống 1/4-inch phía trên. Dùng giấy paper towel lau sạch sốt dính trên miệng lọ rồi dùng nắp lọ đậy chặt.

Tác giả: Zaida Rojas, thành viên gia đình nhân viên



Quét mã để  
biết thêm công  
thức nấu ăn



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY



## 卡拉布雷斯金枪鱼番茄酱

### 食材

- 1/2 杯橄欖油
- 2 顆大黃洋蔥，切丁
- 1 顆中型紅椒，切丁
- 1 顆中型青椒，切丁
- 1 杯醃漬蔬菜，切丁，留汁備用
- 1/2 杯胡椒釀綠橄欖，留汁備用
- 1/2 杯蘑菇罐頭，瀝乾後切丁
- 1 杯番茄醬
- 2 罐5 盎司鮭魚罐頭，瀝乾
- 5 個16 盎司玻璃罐，洗乾淨後擦乾

份量：5 個16 盎司玻璃罐  
準備時間：45 分鐘  
烹飪時間：15 分鐘  
冷卻時間：1 小時  
總時間：2 小時

### 步驟

1. 以中大火在大平底鍋加熱油。放入洋蔥，煮至半透明，偶爾拌炒，然後加入紅椒和青椒，再煮 5 分鐘。
2. 放入醃漬蔬菜、橄欖和蘑菇，煮 2 分鐘或直到變熱，不斷拌炒。接著，放入番茄醬、醃漬蔬菜汁和橄欖汁，拌炒均勻。
3. 放入金槍魚並用料理湯匙掰成小塊，然後以中火將醬料混合煮滾。煮滾後，關火，讓開胃菜醬冷卻至室溫。
4. 當醬冷卻後，倒入玻璃罐，頂部預留 1/4 英寸的空間。用紙巾將罐口擦乾淨去除任何醬汁，將蓋子密封。



掃描代碼可獲得更多的食譜

作者：Zaida Rojas, 員工家屬