



por



iowa total care™



Verduras de verano asadas *(rinde 4 porciones)*

INGREDIENTES

- 1 pimiento morrón rojo
- 1 calabacín mediano
- 1 calabaza de verano mediana
- 1 cebolla roja pequeña
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de condimento italiano That's Smart
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 400 °F.
2. Corte el pimiento morrón en tiras finas. Corte el calabacín y la calabaza de verano en círculos de $\frac{1}{4}$ de pulgada. Corte la cebolla roja en cuñas.
3. Mezcle el pimiento morrón, el calabacín, la calabaza y la cebolla con aceite de oliva. Extienda las verduras en una sola capa sobre una bandeja para horno. Sazone con condimento italiano.
4. Hornee durante 15 a 20 minutos o hasta que las verduras estén doradas y las cebollas se ablanden. Revuelva las verduras una vez durante el rostizado.
5. Agregue sal y pimienta al gusto antes de servir, si lo desea.

Receta adaptada de:

<https://www.hy-vee.com/recipes-ideas/recipes/short-cuts-veggie-grill-packet>

Para obtener más información, visite www.iowatotalcare.com.



Iowa Total Care ofrece seguro médico de Medicaid a los habitantes de Iowa. Establecido en 2019, Iowa Total Care existe para transformar la salud de las comunidades a las que servimos, una persona a la vez.