

## **Pasta con Verduras Asadas**

### Ingredientes

- 2 tazas de pasta cruda
- ½ taza de queso parmesano
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 cebolla amarilla
- 1 pimiento verde o rojo
- 1 cabeza de brócoli
- 1 calabacín
- Nota: Todas las verduras pueden ser sustituidas con cualesquiera verduras que tenga o prefiera

### Indicaciones

1. Precalentar el horno a 400 F
2. Cortar las verduras en piezas pequeñas
3. Mezclar las verduras en un tazón grande con el aceite de oliva, sal y pimienta
4. Difundir las verduras igualmente en una bandeja de horno
5. Cocinar a 400 por 20-30 minutos
6. Mientras cocinan las verduras, prepare la pasta según las indicaciones en el paquete
7. Drenar la pasta cocida y póngala en un tazón grande
8. Al tazón, añada las verduras cocidas y el queso parmesano, y revuelva
9. Disfruta

Esta receta fue encontrada originalmente en [capitalareafoodbank.org](http://capitalareafoodbank.org) y fue adaptada por Matthew Biagi, Jasmine Hambaro y Michael Harris en coordinación con el UMass College of Nursing.