

Roasted Mini Peppers

Ingredients:

8 ounces mini peppers
1 tablespoon oil
½ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper

½ teaspoon garlic powder
½ teaspoon oregano
2 tablespoons grated Parmesan

Directions:

1. Preheat oven to 400°F. Line a large baking sheet with foil.
2. Cut the mini peppers in half lengthwise, remove seeds and membrane.
3. Place mini peppers in large bowl. Toss with the oil, salt, pepper, garlic powder, oregano and Parmesan.
4. Arrange the seasoned mini peppers in a single layer on the prepared baking sheet. Bake until tender, 20-30 minutes.
5. Serve hot. Serves 2.

Pimientos pequeños asados

Ingredientes:

8 onzas (227 g) de pimientos pequeños
1 cucharada de aceite
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta

½ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de orégano
2 cucharadas de queso parmesano rallado

Preparación:

1. Precaliente el horno a 400 °F (204 °C). Recubra una bandeja de horno grande con papel de aluminio.
2. Corte los pimientos pequeños por la mitad a lo largo, retire las semillas y la membrana.
3. Coloque los pimientos pequeños en un bol grande. Mezcle con el aceite, la sal, la pimienta, el ajo en polvo, el orégano y el queso parmesano.
4. Coloque los pimientos pequeños condimentados en una sola capa en la bandeja de horno preparada. Hornee hasta que estén tiernos, 20-30 minutos.
5. Sírvalos calientes. Rinde 2 porciones.