

Verduras asadas al horno

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 5 minutos

COOKING TIME: 35-40 minutos

Ingredients

- 2 calabacines, cortados en trozos
- 1 berenjena cortada en trozos
- 2 pimientos rojos cortados en trozos
- 4 cebollas moradas pequeñas, cortadas por la mitad
- 6-8 tazas grandes de champiñones
- 8 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio
- 4 dientes de ajo, machacados

Method

1. Precalentamos el horno a 200° o 180° (convección). Colocamos todas las verduras en una fuente grande para horno.
2. Echamos un chorrito de aceite y esparcimos los ajos. Sazonamos bien. Mezclamos las verduras hasta que estén cubiertas de aceite.
3. Horneamos durante 35-40 minutos o hasta que las verduras estén ligeramente asadas por todas partes.