

Octubre: de parmesano Patatas asadas •

Tiempo Preparación: Rinde: 6 porciones . Tiempo total: 40 minutos

Ingredientes:

- 4 tazas de cubitos de papas Yukon Gold, alrededor de un 3/4 pulgadas dados
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1 cucharadita de pimienta
- 4 cucharadas de queso parmesano recién rallado



Direcciones:

Precalentar el horno a 425 grados

Coloque las papas en cubos sobre una bandeja para hornear forrada rociado o pergamino para hornear plato parmesano.

Pila En el aceite de oliva, sal de ajo, sal, pimentón, pimienta y queso Con los dedos, o con una cuchara si se siente inclinado, tirar las patatas y mezclar cuidadosamente todo a su alrededor hasta que la capa de condimentos cada papa.

Transferir el recipiente de cocción en el horno y hornear durante 15 minutos. Retirar del horno y mezclar las patatas con un par de pinzas. Poner el molde para hornear de nuevo en el horno y hornear durante 10 minutos más. Retire la bandeja para hornear y darles otro lanzamiento y colocarlos de nuevo en el horno y asar hasta que estén dorados y crujientes. Sazonar con un poco de polvo de sal marina y queso parmesano extra y servir.



.....cut Aquí

INICIO ENCUESTA: llenar y devolver esta encuesta a su maestra.

1. ¿sus niños ayudan a preparar esta receta?

(circule uno) Sí NO

2. ¿Su familia disfruta de preparación receta de este mes?

 Sí NO

3. ¿Es la primera vez que los miembros de su familia han tratado de esta verdura / fruta?

 Sí NO

4. Sí miembros de su familia a aprender nuevos hechos o información sobre la fruta o verdura de este mes

 Sí NO

5. ¿su familia como elemento destacado de este mes?

 Sí NO