

# PARMESAN ROASTED CARROTS



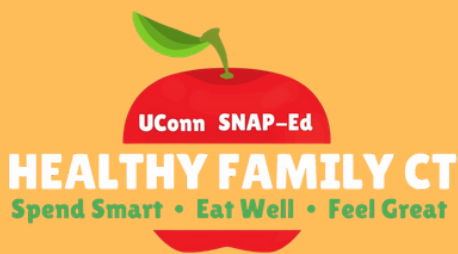
**MAKES 2-4  
SERVINGS**

## **INGREDIENTS:**

8-10 peeled carrots  
2 Tbsp. melted butter  
2 tsp. minced garlic  
4 Tbsp. Parmesan cheese  
1 tsp. chopped parsley  
cooking spray

## **INSTRUCTIONS:**

1. Preheat oven to 400° F.
2. Mix melted butter and garlic together.
3. Spray a baking sheet with cooking spray; place carrots in a single layer on baking sheet.
4. Drizzle carrots with butter/garlic mixture.
5. Roast in oven for 15 minutes.
6. Occasionally shake pan to rotate carrots.
7. Top with cheese and roast for another 10 minutes or until carrots reach desired texture.
8. Top with parsley and serve.



This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP).

This institution is an equal opportunity provider.

**UConn**  
COLLEGE OF AGRICULTURE,  
HEALTH AND NATURAL  
RESOURCES

# ZANAHORIAS ASADAS AL PARMESANO



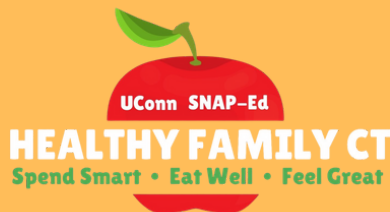
HACE 2-4  
PORCIONES

## INGREDIENTES:

- 8-10 zanahorias peladas
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 4 cucharadas de queso parmesano
- 1 cucharaditas de perejil picado
- el espray de cocina

## INSTRUCCIONES:

1. Precalente el horno a 400° F.
2. Mezcle la mantequilla derretida y el ajo juntos.
3. Rocíe una bandeja para hornear con spray de cocina; colocar las zanahorias en una sola capa en la bandeja para hornear.
4. Rocíe con la mezcla de mantequilla/ajo.
5. Cocine en el horno por 15 minutos.
6. De vez en cuando sacude la sarté para girar las zanahorias.
7. Cubre con queso y tueste por otros 10 minutos (o hasta que las zanahorias alcancen la textura deseada)
8. Cubre con perejil y sirva.



Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés).

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.

**UConn**  
COLLEGE OF AGRICULTURE,  
HEALTH AND NATURAL  
RESOURCES