



RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS



## Bistecca alla parmigiana con cannabis

Ciao, sono Nonna Cannabis "La nonna italiana che cucina con le erbe".

Oggi vi insegnerò come preparare un delizioso piatto italiano chiamato "Filet a la Parmesana", ma questa volta aggiungeremo un ingrediente speciale, la cannabis.

### Ingredienti:

- 4 bistecche
- 1/2 kg di pomodori maturi o 1 lattina di pomodori
- 1 tazza di farina
- burro di cannabis
- 1/2 tazza di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- Origano, sale e pepe a piacere.

### Preparazione:

In una padella, friggere uno spicchio d'aglio nel burro di cannabis. Quando il burro è caldo, metti il filetto nella farina su entrambi i lati e friggi. Quando compri la bistecca con il tipico colore dorato, rimuovila e mettila su un piatto.

Ora per preparare la tua deliziosa bistecca alla parmigiana, aggiungi patatine al pomodoro, origano, sale e pepe nella padella. Dopo 2 o 3 minuti, aggiungere nuovamente la carne nella padella e aggiungere vino bianco. Servi la tua parmigiana con cannabis calda.

Questo è stato tutto per questa settimana e non dimenticare:

Pharmamedic e Nonna Cannabis sono qui per darti una vita più sana!

**NOTA:** Se stai iniziando a consumare questo tipo di ricette, ti consigliamo di utilizzare piccole dosi di erbe per prevenire future reazioni avverse nel corpo.