

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

## Bucatini con Napolitana con frutti di mare e cannabis

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

Oggi ti insegnerò come preparare una deliziosa pasta Bucatini con un po' di frutti di mare e cannabis.

### Ingredienti:

- 500 g di bucatini o spaghetti
- 150 g di gamberetti
- 200 g di calamaro
- 500 g di vongole con guscio
- 700 g di cozze con guscio
- 100 grammi di burro di marijuana
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Prezzemolo, 4 foglie di cannabis, sale, pepe a piacere

### Preparazione:

Pulire e tagliare i calamari a pezzetti, far rosolare l'aglio nel burro di cannabis e quando acquista colore, aggiungere il calamaro. Lasciare cuocere per 2 o 3 minuti, aggiungere il vino bianco e, quando evapora, aggiungere i due cucchiaini di salsa di pomodoro con un po' d'acqua. Abbassare a fuoco basso e lasciare cuocere per circa 25 minuti.

Nel frattempo, in una casseruola, aprire le vongole e le cozze, in un'altra casseruola iniziare a scaldare l'acqua per la pasta.

Quando le vongole e cozze sono aperte, portarli fuori dal guscio e unirli loro di gamberi e calamari in cucina, aggiungere prezzemolo tritato con aglio e mazzetto di cannabis e una parte dell'acqua di lavaggio lasciata dai vongole e le cozze. Aggiungere pepe a piacere e lasciare cuocere coperto per altri 10 minuti. Nel frattempo cuocere i bucatini (o spaghetti) al dente e con poco sale.

Scolare la bucatini (o gli spaghetti), aggiungere il pesce, mescolare bene e servire caldo. La ricetta è per 4 persone.

Questo è 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.