

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Hamburger di cannabis

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

Oggi ti insegnerò come preparare i migliori hamburger del mondo con un ingrediente speciale, la cannabis.

Ingredienti:

- 500 g di carne macinata (o sostituto vegano)
- 1 cipolla, tritata finemente
- 0,5 g di cannabis, decarbossilati e tritati finemente.
- 1 uovo sbattuto
- Condimenti, come paprica, pepe, sale e aglio
- Accompagnamenti
- Pane all'hamburger
- Lattuga, pomodoro, cipolla, sottaceti o qualsiasi altro componente aggiuntivo che si desidera aggiungere
- Salse
- Formaggio

Preparazione:

- Decarbossilate la cannabis nel forno, quindi finite e rimuovete le foglie piccole. Vogliamo lasciare le gemme sprecate più polvere possibile. Un macinino da caffè può essere molto utile per questo.
 - Mescolare la carne, la cipolla tritata, la marijuana, l'uovo e i condimenti in una ciotola. Mescola bene con le mani fino a ottenere una consistenza uniforme.
 - Prendi la miscela e schiaccia su una superficie pulita ottenendo uno spessore uniforme. Una piccola farina cosparsa sulla superficie aiuta a evitare che la carne si attacchi ad essa. È necessario ottenere medaglioni spessi e arrotondati pronti a friggere.
 - Sollevare con cura gli hamburger con una spatola e lasciarli su un piatto in frigorifero per un paio d'ore.
 - La prossima cosa è cucinarli. Riscaldare la padella a temperatura elevata, posizionare gli hamburger e dopo un minuto, girarli. È possibile aggiungere più sale e condimenti in questo momento. Se li vuoi con il formaggio, aggiungili un paio di minuti prima di rimuoverli per scioglierli un po'.
 - Ciò che rimane da fare è posizionare i rotoli e le guarnizioni, che puoi fare a tuo piacimento.
- Ricetta per due hamburger.

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.