

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Salsa alla carbonara con cannabis

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

Oggi ti insegnerò come preparare la deliziosa salsa Carbonara, solo che questa volta aggiungeremo un po' di cannabis.

Ingredienti:

- 100 gr di pancetta a strisce
- 2 cucchiaini di burro di cannabis
- 3 tuorli d'uovo
- ½ tazza d'acqua
- 150 gr di parmigiano
- 1 spicchio d'aglio
- Olio di cannabis, sale e pepe a piacere

Preparazione:

In una padella con olio di cannabis, rosolate la pancetta con l'aglio. Poi in un'altra padella aggiungere il burro di cannabis e friggere la pancetta. Aggiungiamo acqua e cuciniamo fino a quando bolle. D'altra parte, in una ciotola sbattere i tuorli, aggiungere il formaggio grattugiato, sale e pepe.

Per servire: con la pasta al dente e mescolare a caldo con i tuorli, quest'ultimo sarà cotto con il calore che la pasta emana, aggiungere il soffritto e pronto.

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.