



RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Salsa bolognese con un po 'di cannabis

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

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

Ingredienti:

- Carne macinata da 250 gr
- 2 cucchiaini di olio di cannabis
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 piccola carota grattugiata
- ½ kg di pomodori
- ½ tazza di vino bianco
- 4 foglie di cannabis, 2 foglie di alloro, origano, sale e pepe a piacere.

Preparazione:

Tritare la cipolla e aggiungerla con l'olio di cannabis a una padella e friggere fino a quando non diventa trasparente e posizionare l'aglio fino a quando non rilascia l'aroma. In un'altra padella con olio bollente aggiungere la carne e la carota. Quando la carne sarà quasi cotta mettiamo la cipolla e l'aglio, aggiungere le foglie tritate di Canna, un po 'di origano, vino bianco, alloro e pomodori liquefatti, per non parlare di sale e pepe. Lasciare cuocere per circa 45 minuti a fuoco basso. Quando è pronto, lasciarlo riposare per 15 minuti e pronto per essere servito.

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.