



RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Risotto alla zucca e parmigiano con un tocco di cannabis

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

Oggi ti insegnerò come preparare un delizioso risotto alla zucca e parmigiano con un tocco di cannabis.

Ingredienti:

- 350 g di riso speciale per risotti.
- ½ Kg di zucca sbucciata senza semi
- 1 carota grande
- 80 g di parmigiano
- 1 cipolla grande, 1 aglio porro
- 50 g di burro di cannabis
- 1/3 di tazza di vino bianco
- 1 ½ litri di brodo vegetale
- Olio di cannabis
- Sale e pepe nero a piacere

Preparazione:

Tagliare a cubetti la cipolla, l'aglio, la carota e la zucca.

Metti un po' di olio di cannabis in una pentola capiente e fai saltare la cipolla a fuoco basso. Metti un pizzico di sale. Quando la cipolla è morbida e leggermente trasparente, aggiungere la zucca e farla rosolare su un calore leggermente più forte per un paio di minuti.

Aggiungere il vino bianco e lasciare evaporare l'alcool.

Aggiungere il riso e mescolare per un paio di minuti. Ora aggiungi il brodo caldo a poco a poco. Per prima cosa aggiungete solo un po', abbastanza per coprire il riso. Quando il liquido è stato assorbito dal riso, aggiungere il resto del brodo. Rimuovi il riso ogni volta che aggiungi più liquido. La cottura del riso durerà circa 15 minuti.

È ora di aggiungere burro e parmigiano. Mescola bene il risotto per lasciarlo cremoso.

Infine aggiungi sale a piacere, aggiungi pepe e servi caldo. Porzione per 4 persone.

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.