



RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Musaka vegetariana con cannabis

Hola, yo soy Nonna Cannabis “La abuelita italiana que cocina con hierbas”.

Hoy te voy a enseñar a preparar pasta con grelos que es la más conocida receta de la cocina de Puglia, en el sur de Italia, sólo que esta vez le agregaremos un poco de cannabis.

Ingredientes:

- 2 calabacines grandes
- 1 berenjena grande
- 6 champiñones
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 k de tomates
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de ajo picado
- 400 g de queso ricotta
- 1 taza de crema de leche
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 taza de tomates secos.
- 5 patatas cocidas
- 150 g de pasta de tomate
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de albahaca
- 6 hojas de cannabis trituradas
- Aceite de cannabis
- Sal y pimienta negra

Preparación:

Encender una plancha a fuego medio y rociar ligeramente con aceite de cannabis, asar la berenjena por los dos lados durante 3-5 minutos. Reservar.

Cocinar las patatas hasta que estén blandas y cortarlas en rodajas.

Cortar en trocitos la cebolla, el ajo y freír a fuego medio por 5 minutos hasta que estén blandas.

Añadir cortados el calabacín, los champiñones, y los tomates, echar la pasta de tomate, la salsa de soja, el orégano, albahaca y las hojas de cannabis, sazonar con sal y pimienta al gusto, y cocinar a fuego lento durante 15 minutos o hasta que la salsa espese ligeramente.

Mezclar el queso ricotta y la crema de leche en un recipiente.

Cubrir un molde con una capa de rodajas de patata cocida, seguido por una capa de berenjena, luego una capa de mezcla de los vegetales. Repetir. Y luego cubrir con la mezcla de queso ricotta. Espolvorear con el queso parmesano rallado, luego, colocar uniformemente los tomates secos en la parte superior.

Precalentar el horno a 180 ° C. Luego, hornear durante unos 30 minutos, hasta que esté dorado.

Receta para 6 personas.

Esto ha sido todo por esta semana, y no te olvides:

¡Pharmamedic y Nonna Cannabis están para darte una vida más saludable!

NOTA: Si estás comenzando a consumir este tipo de recetas, te recomendamos usar pequeñas dosis de hierbas para evitar futuras reacciones adversas en el organismo.