



RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS



## Musaka vegetariano con cannabis

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

Oggi vi insegnerò come preparare la pasta con le cime di rapa, che è la ricetta più conosciuta per cucinare in Puglia, nel sud Italia, solo che questa volta aggiungeremo un po' di cannabis.

### Ingredienti:

- 2 zucchine grandi
- 1 melanzana grande
- 6 funghi
- 1/2 peperone rosso
- 1/2 kg di pomodori
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 400 g di ricotta
- 1 tazza di crema al latte
- Parmigiano grattugiato 1/4 di tazza
- 1/4 tazza di pomodori secchi.
- 5 patate cotte
- 150 g di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1/2 cucchiaino di origano
- 1/2 cucchiaino di basilico
- 6 foglie di cannabis schiacciate
- Olio di cannabis
- Sale e pepe nero

### Preparazione:

Accendi una piastra a fuoco medio e spolverala leggermente con olio di cannabis, tosta la melanzana su entrambi i lati per 3-5 minuti. Libro.

Cuocere le patate fino a renderle morbide e tagliarle a fette.

Tritare la cipolla, l'aglio e soffriggere a fuoco medio per 5 minuti fino a renderla morbida.

Aggiungere le zucchine tagliate, i funghi e i pomodori, mescolare il concentrato di pomodoro, la salsa di soia, l'origano, il basilico e le foglie di cannabis, condire con sale e pepe a piacere e cuocere a fuoco lento per 15 minuti o fino a quando la salsa non si addensa leggermente.

Mescolare la ricotta e la crema di latte in una ciotola.

Coprire uno stampo con uno strato di fette di patate cotte, seguito da uno strato di melanzana, quindi uno strato di miscela vegetale. Ripeti. E poi coprire con la miscela di ricotta.

Cospargere con il parmigiano grattugiato, quindi distribuire uniformemente i pomodori secchi in cima.

Preriscaldare il forno a 180 ° C. Quindi, cuocere per circa 30 minuti, fino a doratura.

Ricetta per 6 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.