



RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

## Pollo in salsa di cannabis

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

Oggi ti insegnerò un delizioso pollo con un ottimo ingrediente "salsa alla cannabis".

### Ingredienti:

- 6 pezzi di pollo senza pelle
- 1/2 kg di pomodori tagliati
- 1 paprika rossa grossa tagliata
- 1/4 di cipolla tritata
- 1 braciola di maiale affumicata a pezzi
- 1 litro di brodo di pollo
- 1 dolce gemma di cannabis
- 4 zucche tagliate a cubetti
- 1 tazza di olio di cannabis
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione:

Condire il pollo con sale e pepe, rosolarlo in una padella con poco olio di cannabis per sigillarlo; Rimuovi e prenota.

Nella stessa padella, mettere un po' più di olio di cannabis e friggere i pomodori, la cipolla e la paprika fino a quando i pomodori sono morbidi ma non detriti.

Foderare con metà del brodo e la tenera cannabis germoglia per fare una salsa; Versare nella padella, aggiungere il resto del brodo; Quando bolle, abbassa il calore.

Aggiungere il pollo e le zucche tagliate, condire con sale e pepe e cuocere a fuoco medio fino a quando la carne è cotta.

Servire caldo su un piatto con fette di pane tostato.

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.