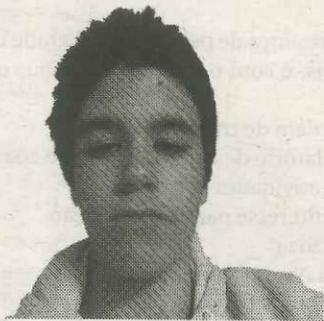


Ananás na Pizza



BERNARDO ABREU - EHF

“

A combinação de ananás na pizza é uma explosão de sabores

Depois de ter iniciado a minha formação na área de Cozinha e Pastelaria fui-me apercebendo de algumas coisas às quais não dava grande importância. Por exemplo a maior parte das pessoas acredita que ananás não pertença na pizza, no entanto, eu acredito no oposto. A combinação de ananás na pizza é uma explosão de sabores que eleva o sabor de uma pizza. Defendo com entusiasmo a presença do ananás neste clássico prato italiano, pois a doçura tropical do ananás adiciona um toque refrescante e surpreendente à pizza tradicional.

O contrastante da combinação de doce e salgado é uma das melhores combinações da culinária, considerando que além disso, o ananás traz benefícios à saúde, sendo uma excelente fonte de vitaminas, minerais e fibras. Incorporá-lo à pizza não apenas aumenta o valor nutricional do prato, mas

também oferece uma alternativa mais equilibrada e saudável em comparação com alguns ingredientes mais tradicionais e calóricos.

A presença do ananás na pizza também representa uma celebração da diversidade cultural e da criatividade na culinária. O mundo está repleto de diferentes sabores e combinações, e a pizza com ananás é um exemplo perfeito de como podemos explorar e apreciar esta diversidade, desafiando as normas estabelecidas e abrindo espaço para novas experiências gastronómicas.

Em síntese, a inclusão do ananás na pizza não é apenas uma questão de gosto pessoal, mas sim um dos resultados da riqueza e diversidade de sabores, e da cultura, que o mundo tem para oferecer. É uma experiência que desafia as tradições culinárias, proporcionando um sabor inigualável para aqueles dispostos a experimentar coisas novas.