Pubblicato mercoledì, 30 Giugno 2021

Serena De Luca

A Napoli arriva la pizza che non fa ingrassare: ecco Eva

CRONACA

PIZZA

"Eva", è questo il nome della speciale pizza che è stata presentata a Napoli e che nasce dalla collaborazione tra la **Cattedra Unesco per la salute e la sostenibilità** dell'Università "**Federico II**", la professoressa Annamaria Colao, la nutrizionista Francesca Marino e del gastronomo Luciano Pignataro.

Il suo nome, Eva, è l'acronimo di **Elisir di vita e d'arte,** e sarà una pizza davvero particolare in quanto sarà a **ridotto contenuto calorico**, in linea con una sana e corretta alimentazione. A dare vita alla ricetta è stata la pizzeria **Gorizia 1926** di Napoli.

Eva: la pizza speciale

Eva, la nuova pizza che è stata presentata a Napoli, parte dalla regina delle pizze, la **Margherita**, ma viene preparata utilizzando una **miscela diversa di farine** con una maggiore percentuale di farina semintegrale, ricca di micronutrienti, e minerali.

Inoltre, alla ricetta è stato aggiunto il **glucomannano purificato**, si tratta di una fibra naturale che svolge un'azione dimagrante andando a ridurre l'assorbimento a livello intestinale degli zuccheri e dei grassi.

La pizza sarà condita con **pomodoro, basilico, piante officinali** fritte a bassa temperatura e batuffoli di **schiuma di latte** con **probiotici,** importanti per il **microbiota intestinale**. Al posto del sale sarà utilizzato l'**acido ascorbico** del caviale di basilico e per finire **olio extravergine di oliva.**

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Francesca Marino

Insomma, se siete amanti della pizza e volete sperimentare gusti nuovi allora non vi resta che assaggiare la pizza Eva, la cui ricetta è stata depositata sulla **piattaforma dedicata alla registrazione delle ricette.**

Fonte immagine: Eccellenze Meridionali

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.