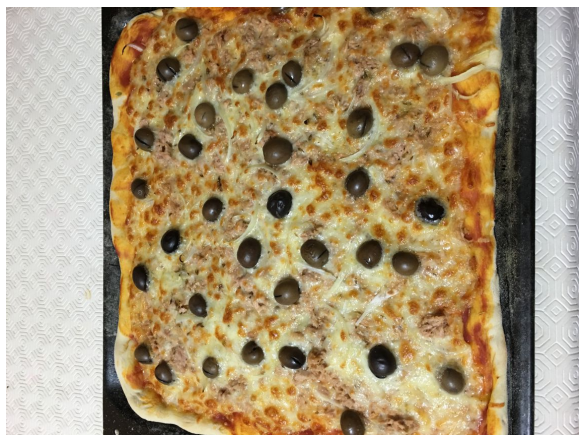


PIZZA ATUM CEBOLA E AZEITONAS



CONFEÇÃO

1. Massa pizza livro 1 milhão de menus

2. Barrar a massa com a polpa de tomate, polvilhar com oregãos e 150 gr queijo ralado

3. Laminar a cebola o mais fininha possível e colocar na pizza, adicionar o atum escorrido e as azeitonas.

4. Polvilhar com o resto do queijo e levar ao forno 10 min a 220 graus

INGREDIENTES

- RECHEIO DA PIZZA
- 2 LATAS DE ATUM
- 1 CEBOLA
- POLPA TOMATE
- 300 GR QUEIJO RALADO
MOZARELA
- OREGÃOS
- AZEITONAS