Peixe e Marisco

PIZZA ATUM CEBOLA E AZEITONAS

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

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