



Pizza Mediterranea con tonno e cipolle rosse

Tempo: 45 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 400g di pasta per pizza pronta
- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva da 160g
- 250g di polpa di pomodoro
- 1/2 cipolla rossa
- 200g di mozzarella
- olio d'oliva q.b.
- origano – sale

Procedimento

1. Affetta molto sottilmente la cipolla, taglia a dadini la mozzarella, insaporisci la polpa di pomodoro con un pizzico di sale e un po' di origano. Aggiungi al pomodoro il tonno leggermente sgocciolato e mescola delicatamente.

2. Stendi la pasta in una teglia unta con olio d'oliva, adagia sulla pasta il condimento di tonno e pomodoro, distribuisci sopra i sottili anelli di cipolla e la mozzarella.

3. Cuoci in forno caldo a 220° per 40 minuti circa.
Abbinala a un frutto per un pranzo a tutta allegria!



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Cipolla

La marmellata di cipolle e' una prelibata leccornia. Molto apprezzata se abbinata a formaggi freschi o stagionati, ti consiglio di provarla con i filetti di sgombro sott'olio o al naturale!

Pizza

Prova a preparare la tua pizza casalinga con farina di grano duro e farina di grano tenero in pari quantita': risultera' piu' fragrante.