

# Pizza Tonno e Cipolle



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Pizze e Focacce

**Difficoltà:** Facile

**Persone:** 4

**Tempo di preparazione:** 45min

**Tempo di cottura:** 45min

**Stagione:** Primavera



## Ingredienti

- 300g. di pasta della pizza([...vedi ricetta](#))
- 3 cipolle rosse medie
- 400g. di polpa di pomodoro
- 200g. di tonno sotto olio
- 100g. di olive nere tostate
- origano
- olio di oliva
- pepe e sale q.b.

## Preparazione

Rosolare con 3 cucchiaini di olio le cipolle affettate, salare ed aggiungere la metà della polpa di pomodoro e cuocere per 15 minuti, unire il tonno a pezzi e cuocere per qualche minuto. Stendere la pasta e foderare una teglia grande leggermente unta con olio di oliva. Spargere la polpa di pomodoro rimasta e aggiungere sale e pepe. Cuocere in forno caldo a 200°C per 20 minuti circa. Togliere dal fuoco e distribuire sulla pizza il tonno con il sugo precedentemente preparato, aggiungere le olive nere denocciolate e cospargere con l'origano. Mettere in forno per circa 10 minuti.