



Pizza de atum



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"




Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

 1 lata Gallo de Filetes de Atum em azeite Virgem Extra e aroma de Orégãos

- 1 massa de pizza
- 100ml de molho de tomate
- 50g de queijo mozzarella
- 1 mozzarella fresca
- 1 cebola roxa
- 30g pimento verde
- 8 azeitonas pretas sem caroço

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C.

2

Desenrole a massa de pizza sobre um tabuleiro que possa ir ao forno.

3

Espalhe por cima da massa o molho de tomate, em seguida o queijo ralado e a mozzarella em fatias.

4

Espalhe a cebola e o pimento em fatias, assim como as azeitonas pretas. Polvilhe com orégãos secos.

5

Coloque por fim o atum espalhado pela massa. Leve ao forno por cerca de 12 minutos ou até estar cozinhado a seu gosto.

6

Antes de servir regue a pizza com o azeite da lata.

Produtos utilizados



*Filetes de Atum em azeite
Virgem Extra e aroma de
Orégãos*
Conservas de peixe

Veja também

Massas Médio Fácil

Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico

Massas Médio Médio

Linguini com camarão e rúcula

Massas Médio Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

Massas Médio Fácil

Massa com espargos e presunto crocante

Massas Rápido Fácil

Massa com ricotta, limão, rúcula



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide