

Pizza Al Mais E Tonno

Dopo aver cotto la base per pizza abbassate il forno a 190 gradi (termostato 6). Incidete in un pezzo di cipollotto una serie di tagli con il coltello o con la forbice, lasciando un centimetro intero alla base, formate una specie di fiore e mettetelo in una tazza di acqua fredda. Lo userete alla fine per decorare. Eliminate la parte verde degli altri cipollotti e tritateli; scolate il tonno e il mais dal liquido di conservazione. In una padella fate fondere il burro e rosolatevi i cipollotti per un paio di minuti. Quando saranno morbidi toglieteli dal fuoco, unitevi il tonno e il mais, mescolate e versate nella base che avrete disposto su una piastra da forno. Sbattete le uova con la panna e la paprica. Versate il composto sul tonno e sul mais e cospargete la superficie con l'emmenthal grattugiato. Passate in forno per trenta minuti circa. Decorate con il cipollotto e servite.

Ingredienti

1 Pasta Base Per Pizza Al Sesamo
1 Mazzetto Cipollotti
170 G Tonno Al Naturale
200 G Mais Al Naturale
15 G Burro
2 Uova
15 Cl Panna
1/2 Cucchiaino Paprica
30 G Formaggio Emmenthal Grattugiato

Note

Preparazione e cottura: 50 minuti.