

# Pizza Al Pomodoro E Tonno

Sbollentate e pelate i pomodori, privateli dei semi e separateli in filetti. Mondate e tritate la cipolla. Sgocciolate il tonno conservando l'olio, sbriciolatelo. Scaldate l'olio del tonno in una padella e fatevi rosolare la cipolla per sei o sette minuti a fuoco moderato. Aggiungete il tonno, i pomodori, l'alloro, la maggiorana e lo zucchero. Salate leggermente e pepate. Lasciate cuocere a fuoco dolce e a scoperto per dieci o quindici minuti, mescolando ogni tanto. Togliete la padella dal fuoco, eliminate l'alloro e lasciate intiepidire. Infarinate il piano da lavoro, appiattite la pasta arrivando a formare un cerchio di 5-7 mm di spessore, posatela su una piastra, sollevate leggermente il bordo e spennellatela con olio di oliva. Coprite la pasta con il condimento, lasciate riposare per venti minuti. Scaldate il forno a 230 gradi (termostato 7). Sgocciolate i filetti di acciughe, disponeteli sulla pizza. Completate la decorazione con le olive nere. Irrorate con un filo di olio. Infornate, lasciate cuocere da quindici a venti minuti e servite immediatamente.

## Ingredienti

400 G Pasta Da Pane

Per La Guarnizione:

200 G Tonno All'olio D'oliva

1 Cipolla

400 G Pomodori Maturi

1 Foglia Alloro

2 Pizzichi Maggiorana

1 Cucchiaino Zucchero

1 Cucchiaino Olio D'oliva

40 G Filetti D'acciughe Sott'olio

12 Olive Nere Snocciolate

Sale

Pepe

Per Il Piano Di Lavoro:

2 Cucchiaini Farina

## Note

Preparazione: 60 minuti. Cottura: 60 minuti. Riposo: 80 minuti.