PIZZA AL MAIS E TONNO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pasta base per pizza al sesamo,
- 1 mazzetto di cipollotti,
- 170 g di tonno al naturale,
- 200 g di mais al naturale,
- 15 g di burro,
- 2 uova,
- 15 cl di panna,
- 1/2 cucchiaio di paprica,
- 30 g di formaggio emmenthal grattugiato.

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.