

PIZZA AL POMODORO E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta da pane,
- 200 g di tonno all'olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 400 g di pomodori maturi,
- 1 foglia di alloro,
- 2 pizzichi di maggiorana,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 40 g di filetti d'acciughe sott'olio,
- 12 olive nere snocciolate,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiai di farina.

Sbollentate e pelate i pomodori, privateli dei semi e separateli in filetti.

Mondate e tritate la cipolla.

Sgocciolate il tonno conservando l'olio, sbriciolatelo.

Scaldare 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.

Scaldare 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.