

PIZZA AROMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta per pizza surgelata,
- 150 g di cipolle,
- 3 pomodori,
- 50 g di olive nere,
- 50 g di tonno,
- alloro,
- timo,
- aglio,
- 1 cucchiaino di maggiorana,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tagliare le cipolle a rondelle e metterle in una terrina con olio, sale, pepe, timo, alloro e aglio tritato.

Spianare la pasta e metterla in una teglia imburata; versare le cipolle e decorare con fettine di pomodoro, tonno sminuzzato e olive.

Informare per circa 45 minuti, cospargere di maggiorana tritata e servire.