



## Pizza de atum



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
2 pessoas

### Ingredientes

 1 lata Gallo de Filetes de Atum em azeite Virgem Extra e aroma de Orégãos

- 1 massa de pizza
- 100ml de molho de tomate
- 50g de queijo mozzarella
- 1 mozzarella fresca
- 1 cebola roxa
- 30g pimento verde
- 8 azeitonas pretas sem caroço

### Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C.

2

Desenrole a massa de pizza sobre um tabuleiro que possa ir ao forno.

3

Espalhe por cima da massa o molho de tomate, em seguida o queijo ralado e a mozzarella em fatias.

4

Espalhe a cebola e o pimento em fatias, assim como as azeitonas pretas. Polvilhe com orégãos secos.

5

Coloque por fim o atum espalhado pela massa. Leve ao forno por cerca de 12 minutos ou até estar cozinhado a seu gosto.

6

Antes de servir regue a pizza com o azeite da lata.

## Produtos utilizados



*Filetes de Atum em azeite  
Virgem Extra e aroma de  
Orégãos*  
Conservas de peixe

## Veja também

---

Massas Médio Médio

*Linguini com camarão e rúcula*

---

Massas Médio Fácil

*Macarrão com atum, tomate e alcaparras*

---

Massas Médio Fácil

*Massa com espargos e presunto crocante*

---

Massas Rápido Fácil

*Massa com ricotta, limão, rúcula*

---

Massas Rápido Fácil

*Cotovelos com cobertura de tomatada e azeitonas*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide