

# Pizza de atum

## Chefe Hernâni Ermida

### INGREDIENTES

Massa para pizza rectangular  
1 lata grande Tomate pelado  
2 Cebolas  
Pimento encarnado (use apenas metade)  
4 c.sopa Azeite  
1 c.chá Orégãos  
1 lata de atum ao natural  
1 lata Milho escorrido  
250 gr Mozzarella ralada  
Sal q.b.  
Pimenta preta acabada de moer q.b.



*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



Chão do Vale Branco 2016



### PREPARAÇÃO

Retire a massa do frio e ligue o forno a 180°. Escorra o tomate pelado, descasque as cebolas e corte-as em meias luas finas. Abra a embalagem da massa, desenrole a massa e coloque-a no tabuleiro do forno em cima do papel onde vem embrulhada. Pique toda a massa com um garfo e leve-a ao forno até ficar douradinha. Retire e deixe arrefecer.

Leve ao lume uma frigideira com o azeite e deixe aquecer. Junte a cebola e o pimento cortado em tiras (sem as pevides e as peles brancas), misture e deixe cozinhar durante 5 minutos. Tempere de sal e pimenta. Misture, desligue o lume e deixe arrefecer.

Escorra o atum e pique o tomate pelado. Espalhe-o em cima da massa já cozida, sempre com pouco sal e polvilhe com orégãos.

Espalhe depois em cima a cebola, o milho e o atum desfiado. Polvilhe com o resto dos orégãos e cubra com a mozzarella ralada.

Leve ao forno durante 15 minutos retire e sirva em fatias

