





Pizza rectangulaire au thon, aux olives et aux oignons rouges

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

2 paquets pâte à pizza (grandes et rectangulaires)
1 petit bocal de sauce pour pâtes (prête à l'emploi)
2 boîtes de thon (égoutté)
1 bouquet d'aneth
1 oignon rouge (coupé en demi-rondelles)
1 petit bocal d'olives noires
2 bulbes mozzarella
sel et poivre
100 grammes roquette
1 boîte cœurs d'artichaut (égouttés)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 230 °C.
- 2.** Étalez la pâte à pizza sur deux plaques de cuisson. Badigeonnez la pâte d'une fine couche de sauce pour pâtes. Garnissez-la de thon, de quelques brindilles d'aneth, d'oignon rouge, d'olives noires et de mozzarella. Salez et poivrez bien.
- 3.** Faites cuire les pizzas pendant 12 à 15 minutes dans un four très chaud.
- 4.** Terminez en ajoutant de la roquette, des morceaux d'artichaut et de l'huile d'olive.