



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Pinsa Tonno : thon & stracciatella

Pour 2 personnes | Très facile

20 min | **5.29€** La portion (prix indicatif)



La pinza - une révélation !

La pinza est une sorte de fougasse ou pizza traditionnelle

italienne à base de différentes farines et avec un temps de levage prolongé.

Le résultat c'est quoi ? Un croquant exceptionnel, une très bonne digestibilité qui donne envie d'en manger une 2ème, c'est sûr, on devient addict !

Ici, une recette au thon et au cremoso de la stracciatella !

## Les ingrédients

- **1 unité** de Pinsa (pâte)
- **100 g** de Sauce tomate pour pizza
- **100 g** de Thon naturel en conserve
- **0.25 pièce** de Oignon rouge
- **150 g** de Stracciatella (fromage italien)
- **2 brin** de Origan frais

## Étapes de préparation



**Préparation** : 10 min



**Cuisson** : 10 min



**Attente** : 0 min

Note : le temps de cuisson est donné à titre indicatif et dépendra de votre four. Adaptez-le donc en fonction de votre four et fiez-vous à la couleur de la cuisson de la pâte.

Pour une meilleure cuisson de la pâte, placez une plaque de four au milieu de votre four en même temps qu'il préchauffe. Faites ensuite glisser la pinza dessus pour la cuire.

- 1 Préchauffez votre four à 240°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Coupez ¼ d'oignon rouge en fines lamelles.

- 3 Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
- 4 Étalez 3 à 4 càs de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.  
Pas besoin de mettre trop de sauce, sinon la pâte perdra de son croustillant.
- 5 Ajoutez dessus 100 g de thon puis les lamelles d'oignon rouge.
- 6 Enfourez environ 8 - 10 minutes. Surveillez votre pinsa ! La pâte doit être dorée et croustillante, et l'oignon légèrement coloré.
- 7 À la sortie du four, parsemez les feuilles de 2 brins d'origan et ajoutez des noix de stracciatella.
- 8 Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !