

Ingredienti per 2 pizze:

- 150 gr. di acqua
- 220 gr. circa di farina 00
- ½ cubetto di lievito
- 3 cucchiaini di olio o una noce di strutto
- ½ cucchiaino di zucchero
- sale

Per la copertura:

- rucola
- 2-3 cipollotti freschi affettati sottilmente
- 300 gr. di tonno sottolio
- 300 gr. di gamberetti lessati

Preparazione:

Sciogliere il lievito con l'acqua, aggiungere la farina, l'olio, il sale, lo zucchero.

Impastare fino a quando sarà tutto ben amalgamato ed elastico.

Lasciar lievitare per almeno 3 ore.

Stendere la pasta molto sottile e formare 2 dischi.

Infornare a 200° per circa 10 minuti.

Quando si saranno raffreddati ricoprirli con la rucola, i cipollotti affettati, il tonno spezzettato e i gamberetti lessati.