



# 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.