

# PIZZA MARGHERITA

TEMPO DI PREPARAZIONE

●○○  
10 minuti

TEMPO DI COTTURA

●○○  
15 minuti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

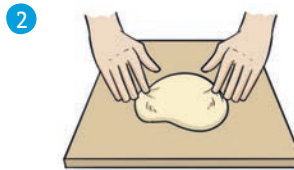
☆☆☆  
basso

INGREDIENTI PER 4 PIZZE

- 4 panetti di impasto
- farina q.b.
- mezzo litro di passata di pomodoro
- 600 grammi di mozzarella di bufala o fior di latte
- 8/12 foglie di basilico
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.



1 Versa la passata di pomodoro in una ciotola e condiscila con 2 cucchiaini di olio e un po' di sale.



2 Metti un po' di farina sulla spianatoia e stendi con le mani un panetto di impasto.



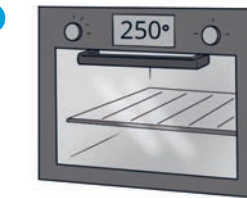
3 Forma un cerchio con il bordo (cornicione) più alto. La parte centrale non deve essere alta più di mezzo centimetro e il bordo deve essere più alto, almeno 1 o 2 centimetri.

4

Metti la passata di pomodoro, la mozzarella (meglio se la fai a pezzetti con le mani), tre foglie di basilico e un po' d'olio.



5



5 Imposta il forno a una temperatura di 250 gradi.

6



6 Metti un filo di olio su una teglia e distribuiscilo bene.

7



7 Metti la pizza nella teglia.

8

8 Quando il forno è pronto, fai cuocere per circa 15 minuti.

