

PIZZA MARGHERITA 5

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta di pane,
- 1 scatola di pomodori pelati (da 250 g),
- 1 mozzarella,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una teglia appena unta d'olio o foderata con carta da forno stendete la pasta lievitata e distribuite sulla superficie i pomodori a pezzetti e un giro d'olio versato a filo.

Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa 15-20 minuti.

Quindi aggiungete la mozzarella a fettine e foglioline di basilico.

Salate, pepate, irrorate con un po' d'olio versato a filo e cuocete per altri 7-8 minuti.

Servite subito la pizza ben calda