

Pizza margherita *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Preparate la base per pizza unendo farina, acqua, lievito, sale e zucchero. Fate lievitare l'impasto per almeno due ore. Preparate il sugo di pomodoro mescolando alla passata un po' di zucchero, sale e origano.

Tagliate la mozzarella a dadolata. Dividete la pasta in 4 e da ogni quarto ricavatene una pizza: stendete in forma circolare la pasta e poi spennellatela di olio. Spalmate sopra il sugo di pomodoro e spolverate con la dadolata di mozzarella. Mettete in forno per 20 minuti a 180°. Servite con qualche foglia di basilico fresco e un filo d'olio a crudo.

Consigli

Nella sua semplicità divina, la pizza margherita è ancor più gustosa ed invitante se vi si aggiunge una foglia di basilico: quest'ultima va aggiunta soltanto poco prima di servirla a tavola, giacché altrimenti cuocendo rilascerebbe un gusto amarognolo.

Curiosità

La pizza margherita, quella che in sostanza rappresenta l'invenzione della pizza, venne creata da Raffaele Esposito a Napoli per omaggiare la Regina Margherita di Savoia nel 1889.

Informazioni

Preparazione 150 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 500 grammi

Lievito 15 grammi

Zucchero 10 grammi

Sale 10 grammi

Passata di pomodoro 400 millilitri

Origano

Mozzarelle fior di latte 2 unità

Olio extra vergine di oliva

Acqua 300 millilitri