

Pizza Margarita

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Albahaca fresca: c/n.
- Masa para pizza: 250 g
- Mozzarella: 100 g
- Sal: c/n.



Preparación

1. Cocer el **Tomate Finamente Troceado** durante 10 minutos a fuego fuerte con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, sal y albahaca fresca.
2. Extender la masa presionando con los dedos desde el centro hacia los bordes, creando así el clásico "cornicione".
3. Colocar la masa en un molde para hornear y rellenarla con tomate, mozzarella cortada en trozos y aceite de oliva virgen extra, y cocinar en un horno precalentado a 250 grados durante 8 minutos.

For this recipe we used:

None 100 g