



Pizza Margarita



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 100 g
- Aceite OVE c/n.
- Albahaca fresca c/n.
- Masa para pizza 250 g
- Mozzarella 100 g
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



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.