

Пицца «Маргарита»



Время приготовления: 25 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 порции)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 100 г
- Моцарелла 100 г
- Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
- Свежий базилик по вкусу
- Соль по вкусу
- Тесто для пиццы 250 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Готовить **томат** на сильном огне в течение 10 минут, добавив немного оливкового масла экстра-класса, соль и свежий базилик.
2. Растянуть тесто, надавливая пальцами по направлению от центра к краям, формируя характерный ободок.
3. Поместить тесто на противень, выложить и распределить по поверхности пиццы томат и крупно порезанную моцареллу, приправить оливковым маслом экстра-класса и выпекать в прогретом духовом шкафу при температуре 250 °C в течение 8 минут.