

Ingredienti MARGHERITA

- 400 gr. di Pomodori pelati
- 400 gr. di Mozzarella
- 100 gr. di Formaggio Parmigiano Reggiano
- Abbondante di Basilico
- 150 gr. di Olio D oliva
- Sale
- Pasta Per Pizze

Preparazione

Le quantità sono da intendersi per 4 persone.

Come non parlare della 'Regina' delle Pizze, la Margherita, in onore della regina Margherita di Savoia. Pare che nel suo periodo di soggiorno napoletano amava particolarmente questo piatto si racconta che per fare in modo che i colori di questa focaccia ricordassero il tricolore italiano, al rosso del pomodoro ed al bianco della mozzarella il pizzaiolo aggiungesse il verde del basilico. Si avrà l'attenzione di accendere il forno almeno venti minuti. Non appena sarà ben caldo ungete una teglia, larga e bassa, staccate con le mani un pezzo di pasta e cercate di stenderla il più possibile sul fondo della teglia. Mettetevi poi sopra la mozzarella tagliata a fettine, il pomodoro che avrete tagliato a pezzi e condite di sale e di basilico; spolverizzate di parmigiano ed irrorate tutto d'olio. Infornate e fate cuocere per una quindicina di minuti: quando sfornate la pizza potrete aggiungere ancora altro basilico fresco, se Vi piace. Con la dose di 1000 g di pasta potrete fare 3-4 pizze. che potrete infornare due per volta.