

# Pizza Margherita

**Tempo di preparazione:** 25 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Basilico fresco: q.b.
- Mozzarella: 100 gr
- Olio Evo: q.b.
- Pasta per pizza: 250 gr
- Sale: q.b.



## Preparazione

1. Cuocere per 10 min il **Pomodori a cubetti Pomì** a fuoco vivo con un filo d'olio extravergine, sale e basilico fresco.
2. Stendere l'impasto facendo pressione con le dita dal centro verso i bordi creando così il classico cornicione.
3. Posizionare l'impasto su una teglia e farcirlo col pomodoro, la mozzarella tagliata grossolanamente, olio extravergine e cuocerlo in forno preriscaldato a 250° gradi per 8 min.

## For this recipe we used:

Chopped Tomatoes  
100 gr

Pomodoro a cubetti