

Pizza Margherita

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
 Cottura: 15 l'una min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio
 Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di preparazione e lievitazione della pasta

Nata a **Napoli nel 1889**, dall'estro del pizzaiolo napoletano **Raffaele Esposito**, la pizza margherita fu creata in occasione della visita della **Regina Margherita**, allora sovrana d'Italia insieme al Re Umberto I, alla meravigliosa città di Napoli. Esposito creò per quell'evento tre pizze molto diverse tra loro, ma la Regina apprezzò particolarmente quella con la mozzarella e il pomodoro, che da quel momento in poi, **in suo onore**, venne chiamata Margherita.

Tra le pizze, la margherita è quella più semplice e più amata, specialmente dai bambini; preparata con pomodoro passato, mozzarella di bufala, olio e foglie di basilico, accontenta anche i palati più difficili, a patto che gli ingredienti siano di ottima qualità.



Ingredienti per 4 pizze del diametro di 30 cm

| | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| » Basilico 12 foglie | » Pomodori passata densa 700 ml circa |
| » Mozzarella di bufala 600 gr | » Sale q.b. |
| » Olio extravergine di oliva q.b. | » Pasta per la pizza vedi ricetta |

Preparazione



Preparate l'**impasto** per le 4 pizze seguendo la nostra ricetta ([clicca qui](#)).



Ponete la passata di pomodoro in una ciotola e conditela con 4 cucchiaini di olio e il sale. Quando l'**impasto** sarà lievitato dividetelo in 4 parti; prendetene una parte e stendetela fino a formare un cerchio del diametro di circa **30 cm** che adagerete nella teglia (4), leggermente unta e cospargerete generosamente con la passata di pomodoro (5), con un po' di olio e.v.o. e la mozzarella tritata grossolanamente o tagliata a fette (6); infornate in forno già caldo per circa 15 minuti a 250°. Appena estrarrete la pizza dal forno, cospargetela con le foglie di basilico fresco e servite immediatamente.

Consiglio

Quando triterete la **mozzarella di bufala**, ricordatevi di **strizzarla bene** prima di porla sulla pizza da infornare; la mozzarella di bufala infatti, con il calore del forno, rilascia una discreta quantità di acqua che potrebbe compromettere la buona riuscita della cottura della pizza, annacquandola eccessivamente.