



Pizza margherita



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 pâte à pizza (prête à l'emploi)
- 1 décilitre de sauce tomate (voir recette de base)
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail (émincée)
- 1 cuillerée à thé d'oregano
- 50 grammes de mozzarella râpée
- 1 tomate (en rondelles)
- 1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza. Badigeonnez-la de sauce tomate et aspergez-la d'huile d'olive.
- 2.** Garnissez-la d'ail, d'origan, de mozzarella et de rondelles de tomate.
- 3.** Laissez-la cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C et parsemez-la de basilic avant de servir.