

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pizza Margherita

Staff · Saturday, July 18th, 2009

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.

Ingredienti:

- 1 kg farina
- 50 gr burro sciolto (in alternativa si può usare olio di oliva)
- 20 gr sale
- 25 gr zucchero
- 40 gr lievito di birra
- 500 gr mozzarella
- 200 gr formaggio vaccino grattugiato
- 240 gr pomodori pelati
- origano (facoltativo)
- acqua calda q.b.

Preparazione:

Stendete la farina a corona e mettete al centro sale, zucchero, lievito e burro sciolto. Impastate con acqua e lavorate per circa 20 minuti fino ad ottenere una pasta non molto dura. Lasciate riposare per 20 minuti in un posto caldo. Quando avrà raddoppiato il suo volume, lavorate l'impasto ancora un po', tagliatelo a tocchetti di circa 80 gr e stendetelo con il matterello dando una forma rotonda dallo spessore sottile (volendo potete schiacciarli con il palmo della mano come fanno i pizzaioli). Prendete delle teglie da forno e ungetele con olio di oliva; adagiate le formelle di pasta, spalmate il pomodorino mescolato con poco olio di oliva, aggiungete la mozzarella tagliata finemente e una spolverata di formaggio vaccino e di origano (facoltativo). Lasciate riposare per circa 20 minuti e cuocete in forno a 200° ca, servite ben calda.

This entry was posted on Saturday, July 18th, 2009 at 9:49 pm and is filed under [Italiane](#), [Piatti](#), [Pizze](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can

leave a response, or [trackback](#) from your own site.