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.**