


## Quiche di verdure con salmone

2h 

2 

30 min a 200°C 



### Ingredienti

Ingredienti per la pasta: 150 g di "Mix Pane" Mix B Schär, 100 g di farina di grano saraceno, 1 uovo, 125 g di margarina, una presa di sale

Ingredienti per il ripieno: 200 g di verdure (a piacere, per esempio broccoli), 200 g di salmone fresco, 200 l di panna, 3 uova, 2 cucchiaini di succo di limone, sale, pepe

### Preparazione

versare tutti gli ingredienti sulla spianatoia e lavorarli fino ad avere una massa omogenea. Lasciar riposare la pasta in frigorifero per un'ora. Disporre quindi la pasta in uno stampo per dolci imburato e infarinato. Nel frattempo lessare i broccoli in acqua salata. Scolare e porre su carta da cucina. Tagliare finemente il salmone e i broccoli e disporli sulla pasta. Frullare panna, uova e succo di limone, salare, pepare e versare sul composto di salmone e broccoli. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti. Servire caldo.

