

## Quiche salmone ed erbette



### Ingredienti:

1 rotolo pasta brisèe

3 uova

300 g erbette miste

125 g yogurt magro bianco

80 g philadelphia

200 g salmone affumicato

100 g provolone dolce

30 g burro

sale, pepe, noce moscata, curcuma

Mettete nella padella o pentola il burro con le erbette fresche o surgelate ( io ho usato 100 g spinaci surgelati e 200 g catalogna pulita e tagliata pezzetti ).



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Abbassate la fiamma, mescolate, coprite e continuate 10 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Lasciate intiepidire poi tritate a coltello. Unite in una ciotola le erbe, lo yogurt, la philadelphia, le uova, il salmone tagliato pezzettini, sale, pepe, curcuma e noce moscata.



Amalgamate il tutto con la forchetta. Srotolate la pasta

brisée nella teglia del kit forno e versate il ripieno. Sopra distribuite il provolone a fettine. Poggiate la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete la teglia, aspettate che raffredda un po e servite sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.