

---

## SOPPRESSATA DI PIOVRA ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 8 persone:

- 2 kg di piovra,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 bicchiere di aceto balsamico tradizionale,
- 1/2 limone (succo),
- 1 cucchiaio di senape,
- 1 ciuffo di erba cipollina,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 3 foglie di alloro,
- sale,
- pepe.

Mettete la piovra a bollire in abbondante acqua con 2 cucchiaini di aceto di vino e le foglie di alloro per circa due ore a fuoco moderato.

Togliere la piovra dal brodo e pulirne i becchi.

Su di un tavolo stendere della pellicola e disporre la piovra ancora calda, avvolgerla più volte nella carta dandogli la forma di un salame schiacciando l'insaccato affinché la gelatina contenuta nella carne si distribuisca uniformemente.

Mettete in frigorifero per alcune ore.

Stemperare olio, aceto balsamico, pepe, il succo di limone e la senape in una bacinella e con una frusta miscelare il prodotto fino a quando la senape sarà ben sciolta.

Tagliare a fette sottili, condirlo con la salsa ottenuta ed infine aggiungere l'erba cipollina finemente tritata.