

ANTIPASTI

Soppressata di piovra all'aceto balsamico

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

2 h

CALORIE

187 kcal

Ingredienti per 8 persone

Piovra	2000 g
Olio d'oliva extra-vergine	1/2 bicchiere
Aceto balsamico tradizionale	1/2 bicchiere
Limone (succo)	1/2
Senape	1 cucchiaio
Erba cipollina	1 ciuffo
Aceto di vino	2 cucchiari
Alloro	3 foglie
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete la piovra a bollire in abbondante acqua con 2 cucchiari 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Tagliare a fette sottili, condirlo con la salsa ottenuta ed infine aggiungere l'erba cipollina finemente tritata.