SENAPE SELVATICA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, TRIGLIA LEGGERMENTE AFFUMICATA CON SCALOPPA DI FOIE GRAS D' ANATRA E SALSA AL MOSCATO DI TRANI

Ingredienti per 10 persone:
500 g di senape selvatica di campo Spirito Contadino, 10 scaloppe di foie gras d'anatra, 10 filetti di triglia, olio extra vergine d'oliva.

Procedimento:
Rinvenire le foglie di senape selvatica in acqua salata bollente per 2 minuti e passarle in acqua e ghiaccio; affumicare i filetti di triglie con legnetti di faggio e ciliegio, impiattare il tutto sovrapponendo tutti gli elementi.