

# Filetti di merluzzo alla pancetta e salvia...e “Una bugia di poco conto”





Devo ammettere che col pesce ci so fare davvero poco.  
Forse saranno le mie radici lombarde che mi portano ad apprezzare piatti più corposi soprattutto a base di carne...sarà la mia totale negazione e incapacità nel pulire il pesce, quindi, a portarmi sempre ad acquistare filetti già pronti e puliti...o forse pigrizia nel non voler provare e sperimentare cotture e preparazioni nuove...mah.

Sta di fatto che il pesce in casa mia è inteso così: filetti conditi in maniera molto semplice, senza troppe elaborazioni, con qualche variazione di gamberi, scampi, etc...senza però neppure nominare cozze, vongole & Co., di cui non amo neppure l'odore ( a differenza di figlia e marito, che per consolarsi, spesso se si esce a cena si mangiano l'impepata di cozze! Sigh...).

Sono un pò difficile lo so...ma che ci volete fare...son fatta così...

Questa di oggi è una ricetta di pesce (a filetti, of course... )

piuttosto banale...ma che più banale non si può...

...ecco qualcuno può pensare che mi butto un pò troppo giù definendola così...in effetti è di una semplicità sbalorditiva, ma è anche tanto saporita e gustosa.

Beh, giudicatela voi.

Io l'ho preparata per un pranzo con i miei genitori ed i miei suoceri...tutti l'hanno gradita e trovata stuzzicante anche nella sua semplicità.

Vi dico subito come ho fatto:

Ingredienti:

Una decina di cuori di filetto di merluzzo (potete usare anche quelli surgelati...)

foglie di salvia, fresca o secca

sale e pepe

una ventina di fettine di pancetta tesa o coppata (quella che preferite o che avete in frigo...)

olio d'oliva extravergine per me [Dante 100% italiano](#)

Preparazione:

Asciugare i filetti con carta da cucina, salarli e pepararli da ogni parte.

Avvolgerli nella pancetta e sbriciolargli sopra la salvia se secca, o tritata se fresca.

Spennellare con un pennello in silicone una teglia da forno con dell'olio d'oliva; adagiarci sopra i filetti di pesce e cuocere in forno a 180° circa per una ventina di minuti con sopra un foglio di carta stagnola.

Trascorso questo tempo, eliminare la stagnola, accendere il grill e far dorare la pancetta per qualche minuto.

Servire i filetti ben caldi, accompagnati da verdure grigliate o patate al forno.

Qua potete vedere i miei filetti dentro al portapirofila termico [Enjoy](#) (linea [Prisma](#))...li ho preparati un pò in anticipo, li ho cotti in forno nella pirofila interna e poi li ho adagiati e chiusi nel portapirofila.

Nel frattempo ho fatto molte altre cose...quando si ricevono

delle persone c'è sempre tanto da fare..me li sono praticamente dimenticati!

Dopo un'ora erano ancora ben caldi e li ho portati in tavola...comodo, no? Pensate che queste pirofile termiche mantengono la temperatura calda o fredda dei cibi contenuti per addirittura 4 ore!!!!

Volevo dirvi che queste pirofile meravigliose le potete trovare in vendita [qua](#); nello scorso post molte persone me l'avevano chiesto e quindi vi ho accontentato!

In più, volevo anche ricordarvi che questo stesso modello di contenitore termico, è in catalogo Esselunga ancora per una settimana...potete ancora prenotarvelo, se vi va...io fossi in voi ci farei un pensierino...è talmente tanto pratico e comodo!



Visto allora che facile questa ricetta? Quasi mi vergogno...ma

la sua bontà è proporzionale alla banalità...

Provatela...e poi son sicura che la rifarete anche voi.

E adesso...cambio un attimo argomento...

Per farmi perdonare, voglio parlarvi del libro che ho finito di leggere ieri.

Mi è piaciuto moltissimo, quando i libri mi prendono così, riesco a divorarli in qualche giorno, (facendo le ore piccole senza accorgermene, leggendoli...) e così è stato per questo.

Avevo già letto un altro romanzo di questa autrice (che non ho recensito, ma vi prometto che lo farò presto!) e anche questo titolo non ha fatto altro che confermare la sua bravura.

Un romanzo che mostra come le donne riescano sempre a risollevarsi dalle macerie della vita, quando tutto sembra crollarti intorno e non vedi via d'uscita...

Forza, determinazione e voglia di farcela caratterizzano la vita di Claudia, ma anche la vita di tante di noi, donne comuni e meravigliose.

Los Angeles, California.

Un sole feroce splende in un cielo dall'azzurro fin troppo perfetto. L'aria è pesante e piena di elettricità. Nella sua splendida casa circondata dagli eucalipti, Claudia non sa che una tempesta sta per abbattersi su di lei.

Oggi è il più bel giorno della sua esistenza, il coronamento di un sogno. Stretta nel suo vestito da sera di seta rossa, si sistema gli orecchini e dà un ultimo sguardo allo specchio.

Una sala gremita dei critici più influenti del mondo del cinema l'attende per la proiezione del suo film, la sua opera prima. Accanto a lei c'è Jeremy, il marito, cantante e chitarrista di una band emergente e alla moda. Insieme sono la coppia ideale, magnifici e di successo. Il loro ingresso è trionfale.

Ma proprio quando sembra che niente possa andare storto, un terremoto investe la loro vita, facendola crollare come un fragile castello di carte. Il film si rivela un flop, nessuno lo vuole distribuire. La carriera di Claudia va a rotoli.

Come se non bastasse, la band di Jeremy si scioglie e lui confessa a sua moglie di essere molto, troppo, indietro con le rate del mutuo. All'improvviso sono sul lastrico. E il loro matrimonio entra in crisi.

Mentre Jeremy preferisce fare l'adolescente, chiudere gli occhi di fronte allo sfacelo e fuggire tra le braccia della sua eccentrica ex fidanzata pittrice, Claudia stringe i denti e si mette in trincea. È impaurita, piena di rabbia, sfiducia e delusione. Ma non abbandona la battaglia. Lei è l'unica che può far riemergere i loro sogni dalle macerie che li hanno sepolti. Rialzando la testa e reinventandosi da capo.

Dopo lo strepitoso successo di *Una fragile perfezione*, Janelle Brown si riconferma come il nuovo astro nascente del panorama letterario americano.

A poche settimane dall'uscita, *Una bugia di poco conto* ha scatenato l'entusiasmo della critica, dei blog e di numerosissimi gruppi di lettura e ha acceso infuocate discussioni per l'attualità dei temi trattati. Una storia di speranza e di ambizione, di compromessi e di forza. La forza di una donna di ricominciare da zero, in cui ognuno di noi può trovare sé stesso.

Dal sito [Garzantilibri.it](http://Garzantilibri.it)

Pensieri e pasticci



Buon lunedì a tutti...oggi sono un pò fiacca, un pò stanca...sarà la primavera?

Voglia di fare..saltami addosso.

...mettiamoci in movimento, vè...

ciao, alla prossima!

*Simona*