

Filetti di rombo con concassè di pomodorini, timo e nocciole...da Taste & More!



Cari amici e amiche...

..perdonatemi ma in questi giorni sono stata davvero poco presente, sono passata poco a trovarvi e me ne dispiace molto, ma fra il sacro fuoco della pulizia che mi ha preso in pieno...

...fra la gita scolastica della figlia, andata benissimo e conclusasi altrettanto bene, anche se...ieri mi hanno chiamata perchè è stata male a scuola e adesso è qua con la febbre (giusto, no?! ...)

...inoltre ho via il marito per lavoro (tanto per cambiare!!!) ed ho mille cose da fare stamattina!! Sob!

Vabbè, non voglio lamentarmi, è che il tempo fa schifo, io devo fare mille giri (già immagino la difficoltà dei parcheggi...apri e chiudi l'ombrello...apri e chiudi la macchina, apri e chiudi la borsa...argh!!!!!!)

Insomma questo era per dirvi che mi spiace, ma mi rifarò quanto prima e troverò un momento di pace per venire a salutarvi!

Lo faccio da qua...spero mi possiate comprendere!!!

Tornando a bomba, oggi è venerdì...a casa mia si osserva il magro della Quaresima e quindi vi voglio proporre una bella ricettina di pesce semplice, veloce e squisita, che troverete anche sul nuovo numero di [Taste & More](#)...a proposito, siete andati a darci una sbirciatina?!

Una ricettina che potrete anche realizzare con qualsiasi altro filetto di pesce bianco, morbido e sodo...mia figlia adora l'halibut, ad esempio, o anche la sogliola o la platessa...scatenate la vostra fantasia!



Ingredienti
Per 4 persone

4 bei filetti di rombo senza pelle
Olio d'oliva extravergine
Una decina di pomodori datterino

Sale e pepe nero

Un goccio di vino bianco secco

Timo fresco o secco due pizzichi

Due cucchiaini di nocciole pelate e tostate

Preparazione:

Lavare i filetti di pesce ed asciugarli con della carta da cucina.

Disporli su una placca coperta di carta forno leggermente spennellata d'olio, salare e pepare a piacere e mettere in forno pre-riscaldato a 180° per una decina di minuti, spruzzandoli col vino bianco.

Se i filetti sono molto spessi aumentare la cottura di 5 minuti.

Nel frattempo preparare la concassè, tagliando a pezzettini regolari i datterini, ben lavati, asciugati e privati dei semi.

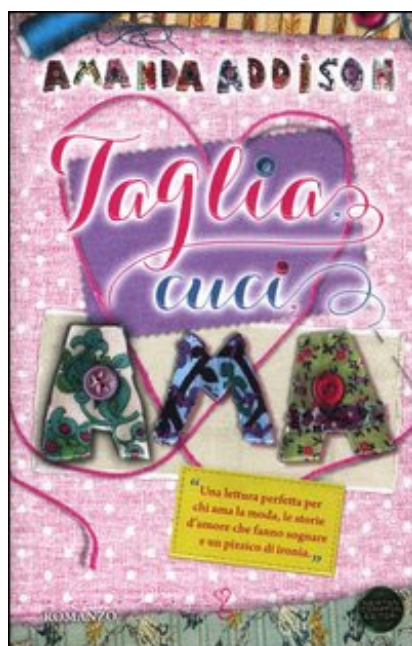
Mettere la dadolata in una ciotola e condirla con sale, pepe, olio extravergine d'oliva e timo...coprire con della pellicola e mettere in frigo per il tempo di cottura del pesce.

Una volta cotto impiattare il pesce, irrorarlo con i pomodori e coprire con una spolverizzata di nocciole spezzettate in maniera irregolare al mortaio.

Servire immediatamente, a piacere se si vuole, irrorare con un altro filo d'olio extravergine.

Adesso vi lascio....

Non prima di avervi consigliato una bella letturina leggera e piacevole, senza pretese, nulla di speciale...un libro che, devo essere sincera, non mi ha fatto particolarmente impazzire, ma è stata una piacevole compagnia nelle mie ultime serate, insieme al mio ormai quasi inseparabile Kindle!



Laura Lovegrove è una stilista di successo nel West-End di Londra.

Riciclare tessuti vintage per creare nuovi capi è per lei un'arte, uno stile di vita.

Per seguire il marito, però, tutta la famiglia deve trasferirsi a Norfolk, in campagna. Perso il suo gruppo di amiche, anche l'ispirazione di Laura svanisce.

Le donne del paese si dimostrano completamente disinteressate alle sue creazioni, suo marito lavora tutto il giorno ed è sempre più distante.

Sola e senza la sua grande passione, Laura decide di darsi da fare e trova un impiego part-time come insegnante, mentre nel tempo che le resta si occupa delle figlie. La sua carriera di creativa è ormai un lontano ricordo.

Immersa nella sua nuova routine, le sue giornate trascorrono monotone, fin quando un evento irrompe inatteso: un incendio distrugge la sua tanto amata collezione di vestiti vintage. Come se non bastasse, l'incontro fortuito con Chris, il grande amore dei tempi dell'università, le fa sognare quella vita tutta fragole con panna che avrebbe potuto avere.

Proprio quando la sua esistenza sembra andare in pezzi, un'ancora di salvezza arriva inaspettatamente dal circolo del cucito di Norfolk.

Dal sito Ibs

Un piccolo messaggio però me l'ha lanciato, questo libro...
A volte, presissime da mille cose e dai doveri continui, ci dimentichiamo di coltivare le nostre passioni...o magari siamo titubanti ad intraprendere nuove strade...
Beh, buttiamoci! Proviamo a lasciarci un pò andare...ne guadagneremo sicuramente!!

Un abbraccio e buon fine settimana

Simona