



UNA CASA ALL'APERTO

---



By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

## UN FUOCO BELLISSIMO E INVITANTE PER L'INTRATTENIMENTO ESTIVO

---


Vi presentiamo Morsø Forno, che porta con sé una speciale sensazione di meraviglia e libertà che solo i cieli aperti sanno dispensare. La stufa in ghisa Morsø Forno rende ancora più gustosi anche i piatti più appetitosi, ricreando l'atmosfera di casa con l'arte della cucina all'esterno. Con le fiamme crepitanti, la solida ghisa distribuisce tutt'intorno comfort, calore e profumi, in totale sicurezza.

Intorno a voi, ai vostri famigliari e ai vostri amici si ricrea una meravigliosa atmosfera in un ambiente esterno che rappresenta il perfetto contesto di fondo.

Il tintinnio dei bicchieri e le risate contagiose rompono il silenzio, mentre zaffate di buon cibo si spandono nell'aria. Qualcuno lo dice e tutti concordano: "dovremmo farlo più spesso!"...

---





MORSØ FORNO GARDEN  
*incl. Forno, Tuscan Grill, raschiatore,  
3 sacchi di legna da ardere*

## SALMONE AFFUMICATO ALL'AGLIO ORSINO

### - CON INSALATA DI PATATE E FORMAGGIO FRESCO ALLE ERBE

---

#### INGREDIENTI PER 4

600 g di salmone fresco con la pelle, preferibilmente in un unico pezzo

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

400 g di patate lessate con sale, foglie di alloro e qualche spicchio d'aglio; non devono essere troppo cotte

aneto, prezzemolo, erba cipollina o altre erbe - vanno bene tutte!

200 g di ravanelli

200 ml di formaggio fresco tipo cottage cheese

una punta di panna

1 manciata di polvere per affumicatura

Mescolate insieme sale, zucchero, pepe appena macinato e aglio orsino tritato, quindi strofinate il composto sulla parte polposa del salmone. Lasciate marinare per una o due ore, o ancora meglio per una notte intera. Riscaldare il forno grill, ma non alla temperatura indicata per la griglia. Fate attenzione nell'alimentare il fuoco e raschiate via eventuali residui del composto di sale e zucchero. Posate la parte polposa del salmone sull'insero della griglia. Distribuite un po' di polvere per affumicatura nel forno e attendete per un minuto. Mettete il salmone in forno, appoggiate il coperchio e posate un panno umido sulla canna fumaria. In questo modo il fumo è ben concentrato. Fate affumicare per 20 minuti e controllate se il salmone è pronto, applicando una leggera pressione; la presenza di scaglie indica che è pronto. Altrimenti, aspettate altri 5-10 minuti senza coperchio e senza il panno sulla canna fumaria, in modo da fare circolare più aria nel forno. Nel frattempo, tagliate i ravanelli a fettine sottili, possibilmente con l'uso di un affettaverdure "a mandolino", e metterli in acqua ghiacciata. Tritate tutte le erbe a spessore medio e mescolatele con il formaggio e la panna. Potete anche aggiungere qualche goccia di succo di limone o lime. Mescolate insieme il formaggio e le mezze patate, quindi guarnire con croccanti fettine di ravanello. Servite come contorno al salmone ancora caldo. - Pranzo danese in stile Forno!





### **SFORMATI**

a cottura lenta e naturale  
con erbaggi freschi nella  
Cocotte Morsø con piastra grill



### **ROAST BEEF**

un arrosto di cui potrete  
andare fieri nel vostro giardino



### **PIZZA APPENA SFORNATA**

una delizia nel giardino di casa:  
i vostri ospiti rimarranno estasiati!



### **BISTECCA ALLA GRIGLIA**

grigliata alla perfezione con  
quel retrogusto di legno affumicato

Il calore e le fiamme invitanti del Forno Morsø lo rendono il compagno perfetto per qualsiasi tipo di intrattenimento all'esterno.



---

Cosa c'è di più naturale del fuoco e della legna? Ecco perché la nostra soluzione è così semplice. Da oltre 160 anni, la nostra azienda è fiera di portare avanti la tradizione del fuoco come fulcro dell'attenzione: innanzitutto aiuta a mantenere la bontà di un pasto delizioso, poi, insieme ai vostri ospiti e dopo avervi saziati vi consente di gioire anche di quello che può offrire a livello visivo. Dopo tutto, sono poche le cose che meglio si adattano a un tramonto estivo e a fiamme che danzano entro una cornice di ghisa naturale. Un paio di bicchieri della vostra bevanda preferita contribuiranno inoltre a creare la perfetta atmosfera e una serata da ricordare. Pertanto godeteviela, l'estate arriva solo una volta all'anno!

---





MORSØ



By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

[www.morsoe.com](http://www.morsoe.com)

72005100 - 2016