

# N.A.C

ELEGANZA E BUON GUSTO



By appointment to The Royal Danish Court

## **morso**

Danish Design Forever



# N.A.C

---

## RICETTE TRADIZIONALI PER MANICARETTI ALL'AVANGUARDIA: PER SEMPRE MORSØ

La nuova gamma di pentole e tegami Morsø è stata denominata N.A.C per via di NA Christensen, che nel 1853 ha fondato la fonderia di ghisa Morsø sull'isola Mors del Limfjord. Nel 2015 si è festeggiato il 100° anniversario della nomina di Morsø a fornitore della corte reale, con le prime stufe Morsø installate presso il Palazzo di Amalienborg nel 1915. Per l'occasione abbiamo lanciato una gamma dal design rinnovato, comprendente pentole, casseruole, cocotte e padelle.

La fine gamma N.A.C ottimizza la vostra esperienza in cucina e a tavola.

Il materiale predominante è, come sempre, la ghisa nera, per un'ottima ragione: questo materiale unico garantisce una buona qualità e non si usura; così, ciascuna pentola, padella e casseruola rappresenta un pezzetto di storia culinaria, essendo in grado di sopravvivere a molte tendenze

alimentari, una cosa che fa sorridere, a pensarci bene.

La ghisa migliora costantemente con gli anni e fornisce la migliore opportunità di trarre più gusto dai vostri ingredienti, sia che si usino fornelli a gas, piani a induzione o in ceramica. Ciò è in parte dovuto alla capacità della ghisa di trattenere il calore e cuocere ad altissime temperature, offrendo le migliori condizioni per preparare tutti i giorni piatti veloci e pasti che necessitano di un po' più di attenzione. Qualunque sia il menu, voi e la vostra cucina sarete equipaggiati in maniera ottimale. Per ora, godetevi i sorprendenti materiali dal design semplice ed esclusivo, che guarda caso da oltre 160 anni è il new black per eccellenza.

Buon appetito!

# RATATOUILLE

---

Da preparare e gustare per qualche giorno di fila. Basta tenerla in frigorifero.  
Buona con l'agnello o servita da sola con focaccia o pane con lievito naturale.

## INGREDIENTI: 4-6 PORZIONI

2-3 cucchiaini di olio di oliva  
2 cipolle, pelate e affettate  
2-3 spicchi di aglio, pelati e tagliati a fettine  
1 peperone, tagliato grossolanamente  
1 melanzana, a cubetti  
1 zuccina, a cubetti  
4 pomodori, tagliati grossolanamente  
timo  
rosmarino  
aceto di vino bianco, a piacere  
sale e pepe

## GUARNITURA

origano fresco o basilico

## PROCEDIMENTO

Riscaldare l'olio in una padella di ghisa, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio.

Mescolare di tanto in tanto per alcuni minuti finché la cipolla non ha assunto un colore dorato ma non troppo scuro. Quindi aggiungere il peperone e mescolare di nuovo, poi mettere la melanzana e la zuccina. Infine, aggiungere il pomodoro tagliato, il timo, il rosmarino, sale e pepe quanto basta.

Fate cuocere lentamente e a fiamma bassa con il coperchio sopra per circa 40 minuti.

Controllate spesso la pentola; se necessario, aggiungete un po' di liquido, acqua o brodo vegetale per evitare che asciughi troppo.

Servite caldo; se desiderate, insaporite a piacere con sale, pepe e un po' di aceto di vino bianco; infine guarnite con origano fresco o basilico.



## BRASATO DI MERLUZZO ALLE MELE

---

Da servire con patate schiacciate / puré

### INGREDIENTI: 4 PORZIONI

2-3 cucchiaini di burro  
2 mele, tagliate a fette  
1 gambo di sedano, a pezzetti  
1 limone  
1 tazza e ½ di succo di mele  
1 tazza e ½ di crème fraîche 38%  
¼ di cavolo verza  
qualche rametto di dragoncello  
4 porzioni di merluzzo  
  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Riscaldare il burro in una pentola / casseruola a bordi bassi in ghisa, aggiungendo la mela e il sedano. Fate cuocere lentamente per qualche minuto senza doratura.

Aggiungete succo di limone, succo di mela e crème fraîche e cuocete lentamente per qualche minuto fino a raggiungere una buona consistenza con l'ebollizione.

Disponete le foglie di cavolo sul fondo della casseruola, quindi adagiatevi sopra le porzioni di merluzzo. Insaporite con sale, pepe e dragoncello.

Riponete il coperchio e fate cuocere lentamente per circa 10-12 minuti, fino alla cottura del pesce.

Insaporite con sale, pepe e succo di limone.





# STIFADO

---

Spezzatino di manzo piccante, da servire con insalata e riso.  
È semplice da fare, ma con una lunga fase di cottura lenta, pertanto iniziate per tempo,  
preferibilmente il giorno prima!

## INGREDIENTI: 4 PORZIONI

3-4 cucchiaini di olio di oliva  
1 ½ kg di spalla di manzo,  
a bocconcini  
12 scalogni, pelati  
5 spicchi di aglio, pelati  
1 bottiglia di vino rosso  
3 foglie di alloro  
½ fascetto di cannella  
1 peperoncino, a metà  
1 cucchiaino di grani di  
pepe nero interi  
succo di mezza arancia  
2 lattine di pomodori pelati  
1 tazza di passato di pomodoro  
½ cucchiaino di cumino  
sale e pepe

## GUARNITURA

2 tazze di olive nere, denocciolate  
2 tazze di prezzemolo

## PROCEDIMENTO

Riscaldare l'olio in una grande pentola di ghisa e rosolare un po' per volta tutta la carne in modo uniforme. Insaporire con sale e pepe. Rifinire con gli scalogni e, quando sono dorati, aggiungere gli spicchi d'aglio facendoli riscaldare.

Rimettere tutta la carne in padella insieme al resto degli ingredienti.

Portare a ebollizione e fare cuocere lentamente per 2-4 ore, finché la carne non è tenera; controllatela spesso, schiumate e aggiungete altro liquido, se serve.

Preparare la guarnitura mescolando insieme gli ingredienti.

Quando la carne è tenera, schiumate un'ultima volta e insaporite con sale e pepe.

Servire con la guarnitura e, ad esempio, riso.





## COSTOLETTE BRASATE DI AGNELLO

---

Si adatta bene a riso o patate

### INGREDIENTI: 4-6 PORZIONI

un po' di olio per la frittura  
600 g di costolette di agnello  
1 cipolla tagliata a fette  
1 spicchio di aglio, tritato  
½ gambo di sedano, a cubetti  
150 g di cantarelli o altri funghi,  
tagliati a fette  
1 tazza di vino bianco  
2 tazze e ½ di panna  
succo di mezzo limone  
2 cucchiaini di senape  
2 rametti di origano o rosmarino  
200 g di spinaci, mondati  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Rosolate le costolette di agnello in un tegame a fondo spesso e insaporite con sale e pepe. Quindi aggiungete la cipolla, il sedano e i cantarelli, poi riscaldare senza arrivare alla rosolatura.

Versate il vino bianco e la panna. Portate a ebollizione e spremetevi succo di limone, aggiungete la senape e l'origano, quindi mettete il coperchio.

Fate cuocere lentamente per 10-12 minuti e insaporite a piacere con sale e pepe.

Spegnete il calore e aprite leggermente il coperchio, in modo da interrompere la cottura.

Lasciate semiaperto il coperchio per 15 minuti o per il tempo necessario per mangiare un antipasto.

Quando è pronto, passate la carne sul tagliere, aggiungete gli spinaci alla padella e riscaldate.



N.A.C

THE NEW BLACK

DA OLTRE 160 ANNI







## MORSØ COCOTTE

---

Ø 20,5 cm – 1,7 litri

Casseruola + coperchio / padella / coperchio per mantenere il cibo umido  
Adatta per tutte le piastre di cottura, i forni e le griglie.

Art. n. 62357001







## MORSØ COCOTTE CON PIASTRA GRILL

---

Ø 25 cm – 3,1 litri

Casseruola + coperchio / padella con piastra grill / coperchio per mantenere il cibo umido

Adatta per tutte le piastre di cottura, i forni e le griglie.

Art. n. 62357301





## MORSØ MULTICOCOTTE

---

ø 28 cm – 4,6 litri

Casseruola + coperchio - padella normale o con piastra grill / coperchio per mantenere il cibo umido  
Adatta per tutte le piastre di cottura, i forni e le griglie.

Art. n. 62357701 padella normale / Art. n. 62357601 piastra grill





## MORSØ SAUTÉ COCOTTE

---

Ø 28 cm – 3,5 litri

Casseruola + coperchio - padella normale o con piastra grill / coperchio per mantenere il cibo umido  
Adatta per tutte le piastre di cottura, i forni e le griglie.

Art. n. 62358001 padella normale / Art. n. 62357901 piastra grill





## MORSØ PADELLA CON PIASTRA GRILL

---

Adatta per tutte le piastre di cottura, i forni e le griglie.

Ø 25 cm

Art. n. 62354201

Ø 28 cm

Art. n. 62354401





## MORSØ PADELLA

---

Adatta per tutte le piastre di cottura, i forni e le griglie.

Ø 20,5 cm

Art. n. 62354101

Ø 28 cm

Art. n. 62354301











## MORSØ CASSERUOLA CON COPERCHIO

---

Adatta per tutte le piastre di cottura, i forni e le griglie.

Ø 20,5 cm - 1,7 litri

Art. n. 62357101

Ø 25 cm - 3,1 litri

Art. n. 62357401

Ø 28 cm - 4,6 litri

Art. n. 62357801





## MORSØ TEGAME CON COPERCHIO

---

Ø 20,5 cm - 1,7 litri

Tegame con manico di quercia oliata + coperchio

Adatta per tutte le piastre di cottura.

Da non utilizzare in forni e griglie.

Art. n. 62357201





## MORSØ PADELLA PER FRIGGERE

---

Ø 28 cm

Padella per friggere con manico di quercia oliata

Adatta per tutte le piastre di cottura

Da non utilizzare in forni e griglie.

Art. n. 62353601





## MORSØ TEGLIA CON COPERCHIO

---

Ø 25 cm – 2,2 litri

Teglia con manico di quercia oliata + coperchio

Adatta per tutte le piastre di cottura

Da non utilizzare in forni e griglie.

Art. n. 62357501











By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

Danish Design Forever

