

291. ARNIONI SALTATI

Prendete una pietra, come la chiamano a Firenze, cioè un arnione o rognone di bestia grossa oppure diversi di bestie piccole, apritelo e digrassatelo tutto perché quel grasso ha un odore sgradevole. Tagliatelo per traverso a fette sottili, ponetelo in un vaso, salatelo e versate sul medesimo tanta acqua bollente che lo ricopra. Quando l'acqua sarà diacciata levatelo asciutto e mettetelo in padella per farlo ributtar l'acqua che getterete via. Spargetegli sopra un pizzico di farina, buttateci un pezzetto di burro e rimovendolo spesso fatelo grillettare per soli cinque minuti. Conditelo con sale, pepe e mezzo bicchiere scarso di vino bianco: lasciatelo ancora per poco sul fuoco e quando siete per levarlo aggiungete un altro pezzetto di burro, un pizzico di prezzemolo tritato e un po' di brodo, se occorre.

Per vostra regola gli arnioni tenuti troppo sul fuoco induriscono. Il vino è bene farlo prima bollire a parte finché sia scemato di un terzo; se invece di vino bianco farete uso di marsala o di champagne, tanto meglio.