

293. ARNIONI ALLA FIORENTINA

Aprite e digrassate gli arnioni come nella ricetta n. 291 e così spaccati a metà per il lungo, cuoceteli nel modo seguente. Ponete un tegame al fuoco con un pezzo di burro proporzionato e quando accenna a bollire, poneteci l'arnione lasciandovelo un poco, poi ritiratelo dal fuoco e conditelo con sale, pepe e un pizzico di prezzemolo tritato. Involtatelo bene nel condimento e, dopo parecchie ore, cuocetelo nello stesso tegame, oppure in gratella, involtato nel pan grattato.