# 292. ARNIONI PER COLAZIONE

Arnioni di vitella di latte, di castrato, di maiale e simili si prestano bene per una colazione cucinati nella seguente maniera. Tenete in pronto un battutino tritato fine, composto di prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio, il sugo di mezzo limone e cinque o sei fette di midolla di pane, asciugato al fuoco.
Aprite gli arnioni per digrassarli e tagliateli a fettine sottili per traverso. Dato che siano in tutto del peso di 400 o 500 grammi, gettateli in padella con grammi 50 a 60 di burro a fuoco ardente. Muoveteli spesso e appena cominciano a soffriggere gettateci il battutino; conditeli con sale e pepe e sempre muovendoli col mestolo versateci il sugo del limone e per ultimo un ramaiuolo di brodo.
L'operazione deve farsi in cinque minuti circa e prima di mandarli in tavola versateli sulle fette del pane. Basteranno per quattro persone.