**ΝΙΟΚΙ**

**Νιόκι με σιμιγδάλι**

* **Νιόκι αλα Ρομάνα**Υλικά:   
  1 λίτρο γάλα  
  175 γρ. σιμιγδάλι  
  3 κρόκοι  
  αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε το γάλα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε το σιμιγδάλι σε σταθερή ροή ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα, για να μην δημιουργηθούν σβόλοι. Φέρνουμε το μείγμα σε σημείο βρασμού μέχρι να γίνει απαλό και παχύρευστο. Χτυπάμε 3 κρόκους. Κατεβάζουμε τη κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε τα αυγά σε μικρές δόσεις στο μείγμα σιμιγδαλιού μέχρι να ενσωαμτωθούν ομοιόμορφα. Απλώνουμε το μείγμα σε ένα ελαφρώς λαδομένο ρηχό ταψί. Τρίβουμε στην επιφάνεια ένα κομμάτι βούτυρο για να μη σχηματιστεί πέτσα. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει, κατά προτίμηση ένα βράδυ. Λαδώνουμε ελαφρώς ένα κουπάτ και κόβουμε το μείγμα σε στρογγυλλά κομμάτια. Τοποθετούμε τα σχηματισμένα νιόκι, με το ένα να υπερκαλύπτει το άλλο, σε ένα λαδομένο ταψί. Με ένα πινέλο τα αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο και τα πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα. Ψήνουμε στους 230 για 15-20 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

**Νιόκι Παριζιέν (πάστα Σου)**Υλικά:   
1 κιλό νερό ή γάλα  
150 γρ. βούτυρο  
10 γρ. αλάτι  
600 γρ. αλεύρι  
12-14 αυγά

Σε μια κατσαρόλα, βάζουμε το νερό, το βούτυρο και το αλάτι και αφήνουμε να πάρει μία βράση. Τότε ρίχνουμε το αλεύρι. Δουλεύουμε καλά μέχρι να ξεκολλάει από τον πάτο και τα τοιχώματα της κατσαρόλας. Αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί μερικά λεπτά και ρίχνουμε τα αυγά ένα ένα δουλεύοντας συνεχώς ή χτυπώντας στο μίξερ με το φτερό. Βάζουμε σε σακούλα κορνέ και το κόβουμε σε κοχλάζον αλατισμένο νερό. Ποσάρουμε 4-5 λεπτά. Βγάζουμε με προσοχή και αφήνουμε να στραγγίσουν. Σοτάρουμε και τα τοποθετούμε σε πιάτο γκρατέν βουτυρωμένο. Πουδράρουμε με μπόλικο τυρί τριμμένο και τα περιβρέχουμε με φόν σκούρο ή προσθέτουμε μία μπεσαμέλ και γκρατινάρουμε σιγά σιγά για να μπορούν να φουσκώσουν και να πάρουν χρώμα. Σερβίρονται σαν πρώτο πιάτο με ένα κορδόνι από σάλτσα ντομάτας.

**Νιόκι πατάτας**Υλικά:   
650 γρ. πατάτες με φλούδα (Ντεζιρέ δεν χρειάζονται αυγά)  
175 γρ. αλεύρι  
αλάτι, πιπέρι

Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα σε αλατισμένο νερό μέχρι να μαλακώσουν. Στραγγίζουμε και αφήνουμε να γίνουν χλιαρές για να φαιρέσουμε τη φλούδα. Πολτοποιούμε τις πατάτες σε μεγάλο μπολ και προσθέτουμε το αλεύρι, αλάτι και πιπέρι. Αναμειγνύουμε με σπάτουλα, μέχρι να έχουμε μία ζυμή. Πλάθουμε τη ζύμη σε μακρύ μπαστούνι διαμέτρου 2 εκατοστών. Κόβουμε τα μπαστούνια σε μικρά κομμάτια, τα οποία πλάθουμε στα δάχτυλα, δίνοντας οβάλ σχήμα. Δίνουμε σχήμα με ένα πιρούνι. Ρίχνουμε τα νιόκι σε δόσεις σε βραστό νερό και βράζουμε για 1-3 λεπτά ή μέχρι να ανέβουν στην επιφάνεια. Αφαιρούμε με τρυπητή και σοτάρουμε σε βούτυρο μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα.