1. **Баклажан, фаршированный сыром Моцарелла**

*(На 4 чел.)*

**Ингредиенты**

* Баклажан *(крупный)* 2 шт.
* Болгарский перец 300 гр
* Цуккини 100 гр
* Лук 150 гр
* Чеснок 3 шт.
* Тимьян 20 гр
* Pesto Genovese 80 гр
* Оливковое масло 50 мл
* Сыр моцарелла 200 гр
* Соль, перец

**Приготовление**

Помыть и просушить баклажаны, затем разрезать каждый пополам. Посыпать солью, перцем и полить сверху оливковым маслом. Положить половинки баклажана на разогретую сковороду кожурой вверх и прижарить, пока внутренняя сторона, прилегающая к сковороде, не станет коричневой. Снять с огня, дать немного остыть, ложкой вынуть немного баклажана с прижаренной поверхности, чтобы освободить место для начинки.

**Начинка**

Все овощи мелко нарезать кубиками и быстро обжарить в оливковом масле. Снять с огня, добавить соус песто, мелко нарезанный тимьян, порезанную кубиками моцареллу (но не всю – немного оставить) и вынутую часть баклажана. Все перемешать, добавить соль и перец.

**Подача**

Положить начинку в баклажан, а сверху выложить еще немного оставшейся моцареллы (также мелко нарезанной). Положить баклажан на политую оливковым маслом сковороду и запекать 15 мин. при температуре 200° C в предварительно разогретой духовке.

Подавать с маринованной рукколой или салатом из свежих помидоров, лука-порея и каперсов.