



1

Разогрейте духовку до 200 °С. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Баклажаны разрежьте вдоль на две части. Сделайте на внутренней стороне диагональные надрезы.

Обжаривайте баклажаны на сильном огне по 2-3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Переложите их в форму для запекания, посолите и поперчите и готовьте при 200 °С 20 минут.



2

Грудинку, вяленые томаты, чеснок и грецкий орех порежьте на мелкие кусочки.



3

На сковороде, где готовились баклажаны, переложите шпинат. Обжаривайте 2-3 минуты на сильном огне, помешивая. Уменьшите огонь и жарьте еще 2 минуты, посолите. Снимите с огня и переложите в отдельную тарелку.

Грудинку выложите на сковороду и обжаривайте на сильном огне, помешивая, 2-3 минуты.



4

В миске смешайте рикотту, чеснок, шпинат, грудинку и вяленые томаты. Посолите по вкусу.



5

Достаньте баклажаны из духовки и дайте постоять 3-4 минуты. Равномерно выложите начинку на каждую половинку баклажана. Посыпьте баклажаны грецким орехом и подавайте к столу.