

SALSE E SUGHI

Salsa al peperoncino ancho

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 8 peperoncini anchos lavati
senza semi e svenati
arrostiti
tagliati a dadini o a strisce
- 1 cipolla media tritata
- 4 spicchi d'aglio
- ½ tazza d'olio d'oliva
- ½ tazza di aceto rosso
- ¾ tazza di formaggio feta
sbriciolato
- 1 cucchiaino di foglie di origano tritate e
sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Combinare tutti gli ingredienti in una ciotola e marinare per 2 ore.