

# Salsa Al Peperoncino Ancho

Arrostire i peperoncini e tagliarli a dadini o a strisce. Combinare tutti gli ingredienti in una ciotola e marinare per 2 ore.

## Ingredienti

8 Peperoncini Anchos Lavati Senza Semi E Svenati  
1 Cipolla Tritata  
4 Spicchi Aglio  
1/2 Tazza Olio D'oliva  
1/2 Tazza Aceto Di Vino Rosso  
3/4 Tazza Formaggio Feta Sbriciolato  
1 Cucchiaino Foglie Di Origano Tritate  
Sale

## Note

Luogo: Messico.